

# Vinos tintos

## ALICANTE

### FET AMÀ

22.00€

Bodega finca collado .Vendimiado a mano Se maceró durante 10 día con remontados muy suaves.Al finalizar la fermentación se trabajó con el monastrell y el carbernet ya juntos trasegándose a las barricas de roble

**Color:** Intensidad alta sin llegar a la saturación **Aroma** :Tiene mucha intensidad con aromas muy bien conjuntados de frutas balsámicas regaliz y café **Boca** : entrada sedosa con un poco de tamino bien maduro y al final una ligera acidez y los recuerdos balsámicos le aportan un equilibrio esencial

### DELIT

28.00€

Bodega finca collado vendimiado a mano .Maceró durante 7 días Barrica nuevas de roble mayoritariamente francés. Se crió con sus propias lías y lías finas de chardonnay crianza 12 meses **Color:** Intensidad media alta **Aroma:** lácteos de frutas rojas aroma envolvente y redondos **Boca** : Entrada elegante y paso por boca sabroso destaca su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados

### MO

16.00€

Bodega sierra salinas Monastrell 4 meses de barrica de roble francés **Color:** rojo intenso **Boca:** suave y jugosa con un final largo y sedoso

**Aroma** : a frutos rojos con leves notas especiadas

### ENRIQUE MENDOZA MERLOT-MONASTRELL CRIANZA

19.00€

50%merlot 50% monastrell 12 meses en barrica de roble francés . **Color:** rojo rubí **Aroma:** a sotobosque . **Boca:** sedoso y elegante

### SANTA ROSA RESERVA ( enrique mendoza )

38.00€

70% Cabernet 15% merlot 15% shirak 16 meses en roble francés vino de capa alta **Color:** rubí intenso **Aroma:** muy mineral con recuerdos a grafito y notas especiadas balsámicos y florales **Boca:** muy equilibrado uniendo potencia y elegancia .el postgusto es amplio y armonioso volviendo a las notas ahumadas

### PUERTO SALINAS

21.00€

Monastrell cabernet Alicante bouchet y petit verdot **Color:** rojo cereza intenso **Aroma:** frutos rojos maduros **Boca** : elegante y equilibrada

### D.O JUMILLA

### JUAN GIL 12 MESES

20.00€

Monastrel 100% **Color** : Rojo cereza intenso con ribetes violáceos **Aroma:** fruta roja madura con notas de cacao regaliz pimienta sin molestar el tostado **Boca** : amplio y sabroso en su entrada paso fresco ,goloso y con un final con recuerdos minerales como la pizarra y la brea

# D.O RIOJA

## **GÓMEZ DEL SEGURA**

**14.00 €**

**TEMPRANILLO** Crianza 6 meses maceración carbónica **Color** : cereza brillante **Aroma** : Ligeros aromas a crianza con predominios de frutas **Boca** : Acidez bien integrada y final amplio pero fresco

## **LUIS CAÑAS**

**22.00€**

**CRIANZA** .95% tempranillo 5% garnacha **Color**: rojo rubí brillante y con lagrima fina **Aroma** : balsámicos , frutales y maderas finas **Boca** : aterciopelado y frutal .

## **BAIGORRI**

**24.00€**

**CRIANZA** 90% tempranillo 10% garnacha **Color**: picota intenso **Aromas**: fruta negra y fruta compotada ,espaciados ,lácteos y larga vida retronasal. **Boca** : Elegante y sedoso

## **MUGA**

**30.00€**

**CRIANZA** 24 meses.70% tempranillo 20% garnacha 7 % mazuelo y 3 % graciano . fermentación con levadura indígena en depósitos de roble .crianza durante 24 meses en barricas de roble **Color**: rojo cereza **Aroma**: fruta madura ,fruta roja y flor blanca **Boca**: fresco , casi da la impresión de tener notas mentoladas y con presencias de frutas acidas en licor .

## **MARQUES DE RISCAL**

**27.00€**

**RESERVA** 90% tempranillo 7 % graciano y 3 % mazuelo **Color**: cereza intenso **Aroma**: balsámicos y especiado de gran complejidad con notas de frutos negros maduros y ligeramente tostados **Boca**: sabroso denso y con taninos redondos y elegantes .final largo y fresco con un leve recuerdo a la madera de roble

# RIVERA DEL DUERO

## TEOFILO REYES tamiz ( tempranillo )

19.50 €

( 100% tempranillo 46 meses en barrica **Color:** rojo cereza con matices violáceo **Aroma :** frutos rojos del bosque vainilla de una madera bien integrada **Boca:** vino redondo de taninos maduros con matices balsámicos sedosos

## ARROCAL CRIANZA

32.50 €

Variedad 100 % tinto fino 2019 12 meses en barricas 830 metros de altitud suelos arcillosos y arenoso cultivo ecológico . **color :** rojo rubí con tono violáceos **Nariz :** frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el clavo perfectamente ensamblados con matices torrefactos y regaliz **Boca :** : Entrada amable ligero pero con cuerpo sensación aterciopelada en la boca gracias a sus taninos dulces y amable .

## VIÑA SOLORCA COSECHA ROBLE

20.00€

**Cosecha** 2015 paso por barrica durante 8 meses **Color :** rojo picota **Aroma:** frutos rojos y madera **Boca:** potente largo y persistente

## VALDUERO CRIANZA

38.00€

**100%** tinto fino (tempranillo).reposa en barricas de roble 15 meses y en botella durante 12 meses más .**color:** intenso **Aroma:** frutales y balsámicos **Boca:** amable con nervio y con importante retrogusto

## CARRAMINBRE

28.00€

**CRIANZA** 90% tinta del país 10% cabernet . permanecen 15 meses en barricas 30% de roble francés alier y 70% americanas de Missouri .reposa 8 meses más en botella **Color:** rojo guinda intenso **Aroma:** vainilla y especias **Boca:** equilibrado largo y amplio , con una buena acidez que le da un toque de frescura

## MATARROMERA

32.00€

**CRIANZA** 100% tempranillo .12 meses en barricas de roble americano y francés .y otros 10 mese en botella .**Color:** rojo picota muy subido con tonos violáceos .**Aroma:** frutas negras muy maduras con tonos especiados de madera nueva y noble **.Boca** . sabroso con paso generoso y final potente y largo



# FORMATOS PEQUEÑOS

## RIOJA

MUGA CRIANZA 3/8	18.00 €
LUIS CAÑAS 0.50CL	17.00 €
MARQUES DE RISCAL RESERVA 3/8	18.00 €

## RIBERA DEL DUERO

VALDUERO CRIANZA 3/8	21.00 €
MATARROMERA 3/8	21.00 €
PROTOS CRIANZA 3/8	16.00 €

## BLANCOS

MARINA ALTA 3/8	13.00 €
VIÑA SOL 3/8	11.00 €
MARQUES DE RISCAL 3/8	12.00 €
VIÑA ESMERALDA 3/8	14.00 €



# VINOS BLANCOS

## ALICANTE

**MARINA ALTA** 18.00€

100% MOSCATEL de Alejandria .**COLOR** : pálido pajizo **AROMA**: frutal **BOCA**: amplio y afrutado

**FLOR MALVÉS** 22.00€

100% MALVASIA VITICULTURA TRADICIONAL Y ECOLÓGICO VINO MUY SECO **COLOR** : Pálido y un poco dorado **AROMA** predominantes de la crianza sobre lías pastelería bollería **BOCA**: MUY SECO Y CON GRAN VOLUMEN

**ENRIQUE MENDOZA CHADORNNA** 19.00 €

**FERMENTADO EN BARRICA** **COLOR** : amarillo pajizo con reflejos dorados **AROMA**: fruta tropical **BOCA**: excelente acidez final notas amargas y afrutadas

**SENSUM** 16.00 €

MACABEO Y MOSCATEL .**COLOR** : amarillo verdoso **AROMA**: frutal y floral **BOCA**: suave y persistente

## RUEDA

**MARQUES DE RISCAL** 19.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo brillante **AROMA**: INTENSO CON NOTAS A HIERBA Y FRUTA TROPICAL **BOCA**: refrescante , untuoso y agradable

**JOSÉ PARIENTE** 21.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo brillante **AROMA**: gran intensidad aromática fresco y complejo **BOCA**: goloso elegante y persistente

**MENADE ECOLÓGICO** 24.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo **AROMA**: fruta blanca y plantas aromáticas **BOCA**: seco sabroso y elegante

**DE LA CASA RUEDA VERDEJO 100%** 14.00€

## PENEDÉS

### VIÑA SOL

16.00 €

PEREDALLA Y GARNACHA BLANCA **COLOR:** amarillo brillante **AROMA:** destacan sus notas florales y cítricas **BOCA:** firme fresco largo y elegante

### VIÑA ESMERALDA

18.00€

GEWÜRZTRAMINER Y MOSCATEL **COLOR:** amarillo dorado **AROMA:** . lavanda y jazmín con toques cítricos **BOCA:** fino y elegante con un elegante postgusto

## ALBARIÑOS

### MAR DE FRADES

24.50 €

100% ALBARIÑO **COLOR:** limón pálido **AROMA:** salinos y de flores blancas **BOCA:** amable con final de paseo marino y mineral

### TERRAS GAUDA

23..00 €

70% ALBARIÑO 15% CAIÑO 15% LOUREIRO **COLOR:** amarillo intenso **AROMA:** Fruta madura y hierbas aromáticas **BOCA:** untuoso y bien estructurado

### ENVIDIA COCHINA

29.50 €

ALBARIÑO 100% **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** intensos a flores blancas **BOCA:** suave fresco y muy expresivo

### FRORE DE CARME

38.00 €

100% ALBARIÑO **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** balsámicos con notas ahumadas y marinas **BOCA:** denso y corpulento con un final elegante y persistente

### VAL DO SOSEGO

21.00 €

ALBARIÑO 100 % **COLOR:** r AMARILLO LIMÓN **AROMA:** INTENSO RECORDANDO MANZANA VERDE Y PIÑA o **BOCA:** LARGO GLICÉRICO PERSISTENTE Y UNA ACIDEZ PERFECTA ACUERDO CON SU CUERPO



# VINOS ROSADOS

## HERETAT CESILIA ( D O ALICANTE)

22,00 €

40% PETIT 30% VERDOT 30% MONASTRELL 30% SHIRAZ **COLOR:** rosa pálido **AROMA:** expresiva con aromas frutales y cítricos **BOCA:** amplia golosa y agradable

## DE LA CASA ( NAVARRA )

13.00 €

50% TEMPRANILLO 50% CABERNET **COLOR:** rosa frambuesa **AROMA:** frutos rojos y pétalos **BOCA:** sabroso frutal y fresco

## MATEUS ROSÉ ( PORTUGAL )

15.00 €

BAGA RUFETE TINTA FRANCA TINTA BARROCA **COLOR :** brillante **AROMA :** muy intenso **BOCA:** equilibrado tentador y con final suave

## PEÑASCAL( D O CASTILLA )

14.50 €

100% TEMPRANILLO **COLOR :** rosa frambuesa **AROMA :** muy afrutado **BOCA:** vino de aguja con un agradable frescor



# ESPUMOSOS

**AGUSTIN TORRELLÓ 1/2** **18.00 €**

**JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA** **29.00€**

MACABEO XARE-LO Y PARELLADA **COLOR:** dorado pálido **AROMA:** fruta blanca madura **BOCA:** fresco amplio y sugestivo

**LAURENT PERRIER BRUT** **55.00 €**

CHADORNAY 50% PINOT NOIR 35% Y PINOT MEUNIER 15% **COLOR :** amarillo dorado **AROMA:** florales y cítricos burbuja fina y persistente **BOCA:** largo y estructurado

**MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL** **65.00€**

PINOT NOIR 40% PINOR MEUNIER 30% Y CHARDONAY 30% **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** flores blancas y cítricos **BOCA:** burbuja fina y elegante

