

Vinos tintos

ALICANTE

FET AMÀ

24.00€

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 tanino 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 medio 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

18.00€

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 frutas rojas 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% shiraz 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

D.O JUMILLA

JUAN GIL 12 MESES

20.00€

Monastrell 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 breca

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: púrpura intenso Aromas: fruta negra y fruta compotada ,espiciados ,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 taniz (tempranillo)

19.50€

(100% tempranillo 46meses en barrica Color: rojo cereza con matices violáceo sAroma: 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 tonos violáceos Nariz : frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el davo 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% tinto 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

MATANBOMERA

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: frutos negros muy maduras con tonos especiados de madera nueva y noble .Boca . sabroso con paso generoso y final potente y largo



RIVERA DEL DUERO

TEOFILO REYES tamiz (tempranillo)

19.50 €

(100% tempranillo 46meses 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 tonos violáceos Nariz : frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el davo perfectamente ensamblados con matices torrefactos y regaliz Boca : Entrada amable ligera 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

22.00€

CRIANZA 90% tinto 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

MATABONERA

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: frutos negros muy maduras con tonos especiados de madera nueva y noble .Boca : sabroso con paso generoso y final potente y largo



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% CAÍÑO 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

FRERE 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 ~~27.00€~~

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

LAURENT PERRIER BRUT 55.00 €

CHARDONNAY 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 CHARDONNAY 30% COLOR: amarillo pajizo AROMA: flores blancas y cítricos BOCA: burbuja fina y elegante

