

# Carta de Vinos



# Vinos Generosos



## D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR

Copa / Botella

€

**Manzanilla La Guita (Hijos de Rainera Pérez Marín) - Palomino Fino** 2,7 / 13

*Crianza biológica bajo velo de flor.*

*Ligera, fresca y seca, con recuerdos de frutos secos, notas de mar y finalmente amargo.*

**Lustau Manzanilla Papyrusa Solera Reserva - Palomino Fino** 3,8 / 19

*Crianza biológica bajo velo de flor.*

*Extraordinariamente seca y ligera. Punzante y fresca al paladar, con refrescante acidez.*

## D.O. JEREZ

**Amontillado Viña AB (González Byass) - Palomino Fino** 3,5 / 17

*Dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa, con un mínimo de 8 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera.*

*Boca muy seca y acidez equilibrada, postgusto prolongado, notas de frutos secos.*

**Fino Jarana (Lustau) - Palomino** 3,8 / 19

*Crianza biológica bajo velo de flor.*

*En boca es ligero y punzante, seco y poco ácido, de aroma almendrado.*

**Oloroso Don Nuño (Lustau) - Palomino** 4,8 / 26

*Crianza oxidativa durante 12 años.*

*Poderosa, deja marcadas sensaciones a brandy. Gran acidez y longitud.*

**Palo Cortado Peninsula (Lustau) - Palomino y Palomino Fino** 4,8 / 26

*Crianza oxidativa durante más de 30 años.*

*Seco y untuoso, acidez muy viva, final larguísimo y un agradable sabor a uva pasa.*

# Espumosos, Cavas y Champagnes




## Espumosos

	€
<b>Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera</b>	<b>19</b>
<b>Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot</b>	<b>19</b>

## D.O. Cava Blancos

<b>Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>16</b>
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	<b>18</b>
<b>Juve Camps Reserva Cinta Púrpura- D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel-lo</b>	<b>23</b>
<b>P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay</b> 	<b>25</b>
<b>Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel-lo</b> 	<b>28</b>
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hispan.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>32</b>
<b>Tantum Ergo Vintage (Hispano+Suizas) - 2013 - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>50</b>

# D.O. Cava Rosados

	€
<b>Vegamar Brut Nature Rosado - D.O. Cava – Garnacha</b>	19
<b>Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha</b> 	25
<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>	33

# Champagnes Blancos

<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	55
<b>Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	57
<b>Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay</i>	80

# Champagne Rosado

<b>Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	69
--	----

# Vinos Blancos




€


## D.O. VALENCIA


**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2021 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 14**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2021 - Merseguera 16**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Huella de Sauvignon Blanc (Vegamar) – 2021 - Sauvignon Blanc 17**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Atance (Risky Grapes) - 2020 – Chardonnay  17**  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*  
*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Sericis Cepas Viejas Merseguera (Murviedro) – 2019 – Merseguera  18**  
*Acaba la fermentación en barricas de roble. Se realiza el battonage una vez por semana para hacer una crianza sobre lías durante dos meses.*  
*En boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque, orejones. Un vino con aires de mediterráneo, acidez de equilibrada y una sensación de longitud notable.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2021 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  19**  
*Crianza de 6 meses en tinajas de barro.*  
*Fino y elegante, con carácter mediterráneo y toques picante. Notas de hinojo, anís y laurel sobre fondo balsámico.*

**Clos de Lôm - 2020 – Malvasía.** 21  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Vino intenso en el que predominan los matices de fruta madura y azahar y un paso fresco de buena estructura y acidez.*


## **V.T. VALENCIA**



**Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2021 – Verdejo** 16  
*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.*  
*De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

**Flor de Alejandría (Terra Vineas) - 2020 – Moscatel de Alejandría** 19  
*Crianza sobre lías finas durante 4 meses en Barrica de Roble Francés.*  
*Aromas frutales típicos de la variedad con la complejidad de la madera para hacer un vino seco, goloso, amplio, intenso y persistente.*


## **D.O. UTIEL REQUENA**

**Conveniencia (Finca San Blas) - 2019 – Chardon., Merseguera y P. Noir**  16  
*Crianza con su propia levadura en depósito de acero inoxidable durante 2 meses.*  
*Fresco, de sabor dulce y sedoso. Buena acidez y final muy agradable.*

**Món Blanco (Montesanco) – 2020 - Macabeo** 24  
*Crianza sobre lías durante 2 meses. Posterior crianza 2 meses en barricas de roble fr.*  
*Acidez equilibrada y sensaciones untuosas, cuerpo y persistencia.*


**Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2020 - Sauvignon Blanc** 30  
*Fermentado en barricas de roble. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.*  
*Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.*

## **D.O. ALICANTE**

**Laudum Chardonnay joven y ecológico (Bocopa) – 2020 - Chardonnay**  16  
*Crianza sobre lías durante 3 meses en acero inoxidable.*  
*Fresco y redondo, en nariz afrutado y con buena untuosidad.*


**Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2021 - Chardonnay** 18  
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.*  
*De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*


**Pepe Mendoza Blanco – 2021 - Moscatel, Macabeo y Airén** 19  
*Permanece en contacto con sus lías en acero finas hasta su embotellado.*  
*Fresco y amable, con presencia de fruta con buena acidez (toque dulce).*

**Marina Alta Colección - 2020 - Moscatel de Alejandría**  **20**  
*Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.  
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).*

## **D.O. PAGO EL TERRERAZO**

€

**Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2020 - Merseguera, Viognier y Malvasía**  **19**  
*Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.  
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.*

**Finca Calvestra (Mustiguillo) – 2020 – Merseguera**  **27**  
*Fermentado en barrica y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.  
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.*


## **D.O. RUEDA**

**Melior Verdejo – 2021 - Verdejo** **14**  
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.  
Media acidez y fresca, sensación frutal y un suave amargor final.*

**Cyatho – 2021 - Verdejo** **15**  
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.  
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

**Celeste (Pago del Cielo) – 2021- Verdejo** **16**  
*Fermentación en depósito de acero inoxidable.  
Es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.*

**Nebla (Vicente Gandía) – 2021 -Verdejo** **16**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

**Marqués de Riscal – 2021 -Verdejo**  **18**  
*Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero.  
Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad  
resultando de trago largo y agradable.*

**Palacio de Bornos Verdejo – 2021 - Verdejo** **18**  
*Fermentación en depósito de acero inoxidable.  
En boca es intenso, sabroso y bien equilibrado. Muestra una acidez fresca, una textura  
agradable y un retronasal muy afrutado.*


**Circe (Avelino Vegas) - 2021 - Verdejo** **20**  
*Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías.  
Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.*

**Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2017 - Verdejo** 28  
*Fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas. Aterciopelado, viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con final largo.*

## **V.T. CASTILLA Y LEÓN** €

**Quintaluna (Ossian) - 2019 - Verdejo**  21  
*Crianza de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable. Suave con una buena acidez. Toques a frutas y un largo final.*

**Ossian Ecológico – 2019 - Verdejo**  37  
*Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza. Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.*

**Ossian Capitel – 2019- Verdejo**  65  
*Elaborado con las más antiguas y singulares cepas de Verdejo ubicadas en la pequeña parcela de Peña Aguda, en Nieva. Fermentado la mitad del mosto en barricas nuevas de roble y la otra mitad en barricas de segundo año, para completar una crianza de 10 meses con bastoneo sobre sus lías. Es un vino potente y equilibrado, además seco en boca. Es un vino muy elegante.*

## **D.O. RÍAS BAIXAS** €

**Marieta (Martín Códax) - 2021 - Albariño (Semi-Seco)** 17  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*

**Alba Martín (Martín Códax) – 2021 - Albariño** 17  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.*

**Leneas (Vegamar) – 2021 – Albariño** 18  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.*

**Martín Códax - 2021 - Albariño** 21  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Envolverte, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.*

**Fillaboa – 2021 - Albariño** 24  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.*



**Granbazán Etiqueta Ámbar – 2020- Albariño** **23**  
*Elaborado sólo con mostos flor. Cepas de más de 35 años de edad vendimiadas a mano. Fermentación controlada y descanso mínimo sobre lías finas de 5 meses. De entrada es potente, cálido y robusto, pero refrescante acidez. El final de boca es prolongado y salino.*


**Fillaboa Selección Finca Monte Alto - 2019 - Albariño de pago** **30**  
*Crianza de 12 meses sobre lías en acero inoxidable. Estructurado, fresco y con acidez integrada. Untuoso y suave. Aromas de fruta.*

**Pazo Piñeiro (Pazos de Lusco) – 2016 - Albariño** **36**  
*Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable. En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.*

## **D.O. RIBEIRO** €

**Carlos Moro Viña Tenencia – 2020 - Treixadura, Godello y Albariño** **23**  
*Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable. Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.*

## **D.O. MONTERREI**

**Mara Martín (Martín Códax) - 2021 - Albariño y Treixadura** **17**   
*Crianza de 3 meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable. Fresco, envolvente con un postgusto largo y retronasal cítrica.*

## **D.O. BIERZO**

**El Zarzal (Emilio Moro) – 2019 - Godello** **21**  
*Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés. Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.*

**Dominio de Tares - Fermentado en Barrica – 2020 - Godello** **24**  
*Vino vendimiado a mano. Se cría durante 6 meses en barricas de roble francés y se termina con otros 3 meses extra en botella. Denso en boca, untuoso y de taninos suaves con claras notas frutales y gran equilibrio.*

**La Revelía – Fermentado en barrica (Emilio Moro) - 2018 - Godello** **28**  
*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés. Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

## D.O. PENEDÉS

€

**Jean León 3055 - 2020** – Chardonnay



21

*Fermentación alcohólica durante 15 días a temperatura controlada.  
Entrada fresca; elevada acidez; postgusto largo y persistente.*

## V.T. EXTREMADURA

**Habla de Ti – 2020** - Sauvignon Blanc



19

*Crianza sobre sus lías de 5 meses en depósito de acero inoxidable.  
Fresco, intenso y muy agradable, con una larga persistencia de frutas tropicales.*

**Habla del Mar - 2020** – Uvas mezcla Atlántica de viñedos costeros

25

*Crianza sobre lías totales. No realiza crianza en barrica, sino en depósitos de trescientos litros debajo del mar en la localidad de San Juan de Luz (Francia)  
Entrada suave, una acidez tensa, verdadera mineralización marina, final con sensaciones frescas y florales con un toque salino.*

## D.O. LANZAROTE

**El Grifo - 2020** – Malvasía Volcánica

24

*Vendimiado de forma manual. La uva entra en bodega en cajas de 20 kilos. Tras una decantación por frío del mosto, se inicia la fermentación sobre unos 16 °C.  
Se muestra fresco, vivaz, pero a la vez armonioso, con final amplio. Seco.*

## D.O. SOMONTANO

**Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2021** - Chardonnay

17

*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.*

**Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2021** – Gewürztr.

20

*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.*

# Vinos Rosados



## D.O. VALENCIA

€

**Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2021 - Merlot**

15

*Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.*

**Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2021 - Pinot Noir**

30

*Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.*

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2021 - Monastrell**

18

*Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado. Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.*

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**Aire de Protos Rosado - 2021 – Tempranillo**

19

*Crianza sobre lías finas durante unas semanas. Fresco, ligero, aterciopelado, amable y con abundantes recuerdos de fruta roja.*

## D.O. NAVARRA

**Otazu Rosado 2021- Merlot**

18

*Elaborado por el método de sangrado. Buen cuerpo, volumen y peso de fruta, sedoso, con final fresco y aromático.*

# Vinos Tintos



€

## **D.O. VALENCIA**

**Huella de Garnacha (Vegamar) - 2021 - Garnacha 16**

*Vino Joven con un ligero paso por barricas de roble nuevo.*

*Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.*

**La Comarcal Delmoro (J. Revert & V. Marques) - 2020 – Syrah y Garnacha 18**

*Crianza de 8 meses en barrica de roble.*

*Tinto jugoso con aromas de frutas rojas. En boca es fresco y rústico, con notas florales y un fondo ligeramente balsámico al final.*

**Venta del Puerto N°12 (La Viña) - 2019 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 20**

*Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella.*

*Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.*

**Vegamar Crianza - 2018 -Tempranillo, Syrah y Merlot 21**

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

*Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

**El Árbol (Aranleón) - 2018- Tempranillo  24**


*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Gran amplitud y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia.*

**Venta del Puerto N°18 (La Viña) - 2016 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr. 25**

*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y posterior afinamiento en botella.*

*Muy potente, enérgico, de gran recorrido. Presencia de taninos maduros y conjuntados.*


**Maduresa (C. del Roure) – 2019 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  **28**  
*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*  
*Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.*  
*Largo.*

**Esencia (Vegamar) – 2018 - Garnacha y Syrah** **33**  
*Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.*  
*Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.*

## **D.O. UTIEL-REQUENA**

€

**Pago de Tharsys City – 2020 - Bobal** **15**  
*Crianza de 5 meses en barricas de roble americano y francés.*  
*Entrada frutal y equilibrada. Fantástica estructura, con un tanino suave y bien integrado.*

**Sericis Cepas Viejas Bobal (Muviedro) - 2018 - Bobal**  **19**  
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.*  
*Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.*

**Caprasia Roble (Vegalfaro) - 2019 – Bobal y Merlot** **19**  
*Crianza de 4 meses en barricas de roble.*  
*De cuerpo medio, fresco y equilibrado en el paladar, taninos maduros y aterciopelados, acidez fresca y un final moderado a cereza y frutos negros.*

**Pago de Tharsys Argila – 2016 – Merlot**  **21**  
*Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.*  
*Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*

**Veletero Único (La Octava) - 2017 - Pinot Noir y Bobal** **22**  
*Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.*  
*Muy buen cuerpo y es equilibrado, el tanino es redondo y envolvente. Coupage poco visto, tiene el cuerpo del bobal y la Pinor Noir lo hace más suave.*


**Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2018 - Pinot Noir** **30**  
*Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.*  
*Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.*


**Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2018 - Bobal** **32**  
*Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.*  
*Lleno, graso, taninos elegantes con el buen peso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera.*


**Quod Superius (Hispano+Suizas) – 2016 - Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz 55**  
 20 meses en barricas de roble americano y barricas de roble francés de grano fino.  
 Después de 20 meses se catan todas las barricas y se seleccionan las mejores de cada  
 varietal para elaborar un coupage que se me mete nuevamente en barricas nuevas de  
 roble francés, donde pasará 10 meses más como mínimo.  
 Aterciopelado y tacto sedoso, tanino maduro. Final de boca muy largo y armonioso.

## **D.O. PAGO EL TERRERAZO**


€


**Mestizaje (Mustiguillo) - 2019 - Bobal, Garnacha y Shyrax**  **20**  
 Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.  
 Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.

**Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2019 – Bobal**  **35**  
 Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.  
 Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.

**Quincha Corral (Mustiguillo) – 2016 y 2019 – Bobal**  **95**  
 Crianza mixta de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinas de  
 roble de 35 hectolitros.  
 Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.

## **D.O. ALICANTE**

**Fuego Lento Secano Extremo (Bocopa) – 2019 – Monastrell**  **18**  
 Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.  
 Color, intensidad y finura en nariz. Las notas minerales marcadas, la fruta en su punto  
 justo, la madera perfectamente integrada.

**El Sequé - 2018 – Monastrell**  **33**  
 Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.  
 Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.

## **D.O. PAGO LOS BALAGUESES**

**Pago de los Balagueses (Vegalfaro) – 2018 – Syrah** **28**  
 Crianza de 10-12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.  
 En boca el abundante carácter frutal de las cerezas negras y rojas proporciona una  
 complejidad cremosa. Equilibrado, estructurado y con un final fino y elegante.

## D.O. JUMILLA

€

**Juan Gil (etiqueta plata) - 2019 – Monastrell**



20

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.*

## D.O. RIBERA DEL DUERO

**Dominio de Bornos Roble – 2020 - Tempranillo**

16

*Crianza de 6 meses en barrica de roble americano y francés.*

*Equilibrado y conjuntado y aterciopelado en boca, postgusto largo.*

**Celeste Roble (Pago del Cielo) - 2020 - Tempranillo**

18

*Crianza de 3 meses en roble americano, francés y europeo.*

*Jugoso, aterciopelado, lleno de rica materia frutal, con un tanino fino y maduro.*

**Finca Resalso (Emilio Moro) – 2020 - Tinto Fino**

19

*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.*

*Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.*

**Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2018 - Tinto Fino**

22

*Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.*

*Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.*

**Pesquera (Crianza) – 2019- Tinto Fino**

28

*Crianza en barrica de roble francés y americano durante 18 meses.*

*Sabroso y fresco, el paladar refleja también un gusto afrutado que se descubre largo y persistente tras cada trago.*

**Emilio Moro - 2018 - Tinto Fino**

29

*Crianza de 12 meses de roble americano y francés.*

*Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.*

**Matarromera (Crianza) - 2018 - Tempranillo**

32

*Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.*

*Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.*

**Malleolus - 2018 - Tinta Fina**

42

*Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.*

*Elegante, potente y estructurado con buen balance y paso largo y persistente.*

**Pago de Carraovejas – 2018 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot**

44

*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.*

*En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.*


<b>Alión (Vega Sicilia) – 2017 - Tinta Fina</b>	<b>80</b>
<i>Crianza de 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés nueva y el resto en botella hasta su óptimo consumo.</i>	
<i>Al paladar, los taninos dulcificados de la fruta negra concentrada se combinan con los taninos dulces y cremosos del roble francés. Es sabroso, potente y carnoso.</i>	
<b>Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</b>	<b>135</b>
<i>Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.</i>	
<i>De entrada sorprende, un punto dulce pero voluminosa a la vez. Con un tanino domado y con una untuosidad que agrada al paladar. Largo y jugoso final.</i>	
<b>D.O.Ca. RIOJA</b>	<b>€</b>
<b>Viña Real (CVNE) – 2018 – Tempranillo, Mazuela y Graciano</b>	<b>15</b>
<i>Crianza de más de 12 meses en barrica de roble francés y americano.</i>	
<i>Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.</i>	
<b>Pierola (Crianza) - 2017 - Tempranillo</b>	<b>19</b>
<i>Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.</i>	
<i>Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.</i>	
<b>Luis Cañas (Crianza) - 2017 – Tempranillo</b>	<b>21</b>
<i>Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).</i>	
<i>Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiado, complejo y estructurado.</i>	
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2018 – Tempranillo</b>	<b>21</b>
<i>Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.</i>	
<i>Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.</i>	
<b>Muga (Crianza) – 2018 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</b>	<b>26</b>
<i>Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.</i>	
<i>Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.</i>	
<b>CM by Carlos Moro (Crianza) – 2017 – Tempranillo</b>	<b>27</b>
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.</i>	
<i>Intensidad alta, de color picota intenso y brillante, con una buena estructura y un gran equilibrio, muy sabroso con largo retrogusto.</i>	
<b>200 Monges (Reserva) - 2011 - Tempranillo, Graciano y Garnacha</b>	<b>50</b>
<i>Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.</i>	
<i>De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.</i>	





## V.T. EXTREMADURA

€

**Habla del Silencio - 2020 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc**  **20**

*Crianza de 6 meses en roble francés.*

*Goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.*

## V.T. CASTILLA Y LEÓN

**Mauro – 2017 - Garnacha, Tempranillo, Syrah y Tinta del País** **39**

*Crianza de 16 meses en roble francés y americano.*

*Es sobrio, compacto y muy equilibrado, con aterciopelados taninos y una fruta fresca y jugosa.*

## D.O. BIERZO

**Cuatro Pasos (Martín Códax) - 2018 – Mencía** **14**

*Crianza de 3 meses en barrica de roble francés y americano.*

*Fresco, envolvente y con buena estructura. Destacan las notas frutales. Redondo.*

**Cepas Viejas (Dominio de Tares) - 2017 – Mencía** **24**

*Vendimiado a mano criado durante 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses extra de media en botella.*

*Vino estructurado y de gran equilibrio entre su vibrante acidez y contenido alcohol, que muestra un tanino delicado y post-gusto de fruta negra de zarza, hinojo y cedro.*

## D.O. TORO

**Matsu El Recio – 2019 – Crianza – Tinta de Toro** **23**

*Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.*

*En boca es un vino corpulento, suave y redondo con toques frutales y minerales.*

## D.O. LANZAROTE

**El Grifo Colección tinto- 2019 – Listán Negro** **24**

*No se estruja la uva para evitar la rotura de los granos; se realizan maceraciones cortas y a temperatura muy controlada; y separando los hollejos del mosto antes de finalizar la fermentación alcohólica. Algunas partidas se pasan por barrica.*

*En boca se muestra muy vivo, fresco y expresivo, bien equilibrado, ligero y atlántico.*

## Vino tinto 1/2 litro

€

**Vegamar Crianza - 2019 - D.O. Valencia - Tempranillo, Syrah y Merlot** 14

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

*Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

## Vinos tintos internacionales



### **VALLE DEL RODANO (FRANCIA)**

€

**Clos du Mont-Olivet Cotes du Rhone Vieilles Vignes – 2016** 27

*Garnacha 80%, Syrah 10% y Cariñena 10%.*

*Crianza en barricas grandes y fudres de roble (la bodega no especifica los meses).*

*Notas de gran cuerpo de fresas, garriga y pimienta, con una hermosa elegancia y pureza en el paladar*

### **COLCHAGUA VALLEY (RAPEL VALLEY, CHILE)**

**Veramonte Carmenere (Reserva) – 2019 – Carménère**  20

*Crianza de 8 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%).*

*Persistente, notas especiadas, notas herbáceas. Largo con aromas frutales. Final agradable.*

### **MENDOZA (ARGENTINA)**

**Terrazas de los Andes - 2017 – Malbec** 27

*Crianza 12-14 meses en barricas de roble francés. Luego en botella durante 6 meses.*

*Fino y equilibrado. Amplio, con acidez vibrante, frescura y jugosidad.*

# Vinos dulces para acompañar el postre



## D.O. VALENCIA



**Verdil Vi de Gel (Enguera) 37,5 Cl – Verdil**

*Vino dulce joven.*

*Amplio, sabroso y untuoso. Recuerdos a frutas escarchadas y hierbas aromáticas.*

Copa / Botella

4,5 / 24

## D.O. ALICANTE

**MoscateL Alcanta (Bocopa) – 2020 - Moscatel de Alejandría**

*Vino dulce joven.*

*Amplio, sabroso y untuoso. Recuerdos a frutas escarchadas y hierbas aromáticas.*

Copa / Botella

2,7 / 12

**Enrique Mendoza Moscatel la Marina – 2020 - Moscatel de Alejandría**

*Vino dulce joven.*

*Ligero, muy untuoso y con alta acidez cítrica que da nervio y alegría. Goloso y amable.*

3,2 / 15

## D.O. JEREZ

**Solera 1847 - Cream (González Byass) - Palomino y Pedro Ximénez**

*Crianza oxidativa de 8 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.*

*Suave deajo a higos y pasas que culmina con notas de caramelo, madera y frutos secos.*

3,2 / 15

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez**

*Crianza oxidativa de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.*

*Aterciopelado y untuoso, la acidez mitiga el dulzor externo y calidez del alcohol.*

3,5 / 17

## D.O. MONTILLA-MORILES

**Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez**

*Crianza de 5 años en botas de roble americano.*

*Complejo, dulce, amplio, untuoso, recuerdos de caramelo de café con leche. Final larguísimo.*

4,5 / 24

# Copas de Vino y Cava



## COPAS DE VINO BLANCO

€

<b>Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2019 - Chardonnay</b>	<b>3,5</b>
<b>Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera</b>	<b>3,5</b>
<b>Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo</b>	<b>3,5</b>
<b>Leneas (Vegamar) – D.O. Rías Baixas – Albariño</b>	<b>3,5</b>
<b>Martín Códax - D.O. Rías Baixas – Albariño</b>	<b>4,5</b>
<b>Marina Alta Colección – D.O. Alicante - Moscatel de Alejandría</b>	<b>4,5</b>

## COPAS DE VINO ROSADO

<b>Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot</b>	<b>3,5</b>
---	------------

## COPAS DE VINO TINTO

<b>Viña Real (Crianza) - D.O. Rioja – Tempranillo, Mazuela y Graciano</b>	<b>3,5</b>
<b>Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha</b>	<b>3,5</b>
<b>Dominio de Bornos Roble – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo</b>	<b>3,5</b>
<b>Venta del Puerto N°12 – D.O. Valencia - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.</b>	<b>4,5</b>

## COPA DE CAVA

<b>Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>4,0</b>
--	------------

*\*Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*



ESAH, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería,  
certifica que

**Don Jaime Bru Soler**

ha cursado y superado satisfactoriamente, con una calificación final de Sobresaliente, los estudios correspondientes al

**Curso Técnico en Sumiller**

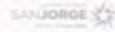
con una duración de 200 horas

Y para que así conste, se expide el presente en Sevilla, a 21 de Julio de 2020

El interesado

Foto. D. César Romero Tierno

Foto. D. Luis Lázaro Barahona



La Universidad San Jorge ha verificado que el sistema educativo de SEAS sigue los criterios de calidad que garantizan los aprendizajes en la formación online.