

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

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

D.O. Cava Blancos

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

D.O. Cava Rosados

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

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	55
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	57
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	95

Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <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).



Verdil Blanco Joven (Vicente Belda) - 2021 – Verdil 14
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Amarillo pajizo con tonos verdosos, en boca es suave, fresco, equilibrado y fino.

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

Vegamar Blanco de Autor – 2021 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría 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.

La Muà (Vegamar) – 2021 - Sauvignon Blanc 18
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.


- Blanc de Enguera Original (Bodegas Enguera) – 2021**   **18**
*Uvas: 70% de Verdil, complementada con Viognier, Chardonnay y Suavignón blanc.
 Fermentando y permaneciendo en barricas de roble durante 2 meses
 Gran untuosidad en boca, buena acidez, muy equilibrado. Post-gusto largo.*
- Sericis Cepas Viejas Merseguera (Murviedro) – 2020 – 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 - 2021 – 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**
→ Agotado en Bodega
*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. 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. 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. RUEDA

Melior Verdejo – 2021 - Verdejo **14**
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.
Media acidez y frescura, 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.*

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

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.*

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.

- Martín Códax - 2021 - Albariño** **21**
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Envolvente, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.
- 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 – 2021 - Albariño** **24**
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.
- 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 lias 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. PENEDÉS

- Jean León 3055 - 2020 – Chardonnay** **21**
Fermentación alcohólica durante 15 días a temperatura controlada.
Entrada fresca; elevada acidez; postgusto largo y persistente.



D.O. LANZAROTE

- El Grifo - 2020 – Malvasía Volcánica** **25**
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. 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.

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. 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.

Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2020 – Bobal **20**
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de tostado ligero.
Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa. En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.

Pago de Tharsys Argila – 2018 – 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) – 2020 - 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) – 2020 - 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 Shyras  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) – 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 - 2019 – Monastrell  33
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.*

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. 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. 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.

Emilio Moro - 2019 - 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.

Alión (Vega Sicilia) – 2017 - Tinta Fina → **Agotado en Bodega**

85

Crianza de 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés nueva y el resto en botella hasta su óptimo consumo.

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.

El Anejón (Pago de Carraovejas) – 2018 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon 100
Crianza de 12 meses en crianza de barrica de roble francés de grano extrafino. Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo, con un sutil toque mineral y fondo balsámico.

Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot 135
Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. 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.

D.O.Ca. RIOJA



Viña Real (CVNE) – 2018 – Tempranillo, Mazuela y Graciano 15
Crianza de más de 12 meses en barrica de roble francés y americano. Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.

Pierola (Crianza) - 2017 - Tempranillo 19
Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano. Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.

Luis Cañas (Crianza) - 2017 – Tempranillo 21
Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%). Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiado, complejo y estructurado.

Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2018 – Tempranillo 21
Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.



Muga (Crianza) – 2018 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano 26
Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella. Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.

200 Monges (Reserva) - 2011 - Tempranillo, Graciano y Garnacha 50
Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano. De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.

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 carnosos 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

Cepas Viejas (Dominio de Tares) - 2017 – Mencía

24

Criado durante 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses 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.

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



Copa / Botella

Oro de Alejandría (Vegamar) 0,50 Cl – Moscatel de Alejandría

3,2 / 15

Vino dulce joven.

Un moscatel naturalmente dulce. Con sabor a dulce fruta fresca muy madura y un paso de boca sabroso y largo.

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

4,5 / 24

Vino dulce joven.

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

D.O. ALICANTE

Copa / Botella

Enrique Mendoza Moscatel la Marina – 2020 - Moscatel de Alejandría

3,2 / 15

Vino dulce joven.

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

D.O. JEREZ

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

3,2 / 15

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

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

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

3,5 / 17

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.

D.O. MONTILLA-MORILES

Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez

4,5 / 24

Crianza de 5 años en botas de roble americano.

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

Copas de Vino y Cava



COPAS DE VINO BLANCO

€

Cañas y Barro - D.O. Valencia - Malvasía, Moscatel y Merseguera	3,5
Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera	3,5
Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo	3,5
Martín Códax - D.O. Rías Baixas – Albariño	4,5
Marina Alta Colección – D.O. Alicante - Moscatel de Alejandría	4,5

COPAS DE VINO ROSADO

Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot	3,5
---	------------

COPAS DE VINO TINTO

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

COPA DE CAVA

Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	4,0
--	------------

**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.