

Carta de Vinos



ÍNDICE:

| | |
|--|---------|
| Vinos Generosos..... | pág. 2 |
| Espumosos, Cavas y Champagnes..... | pág. 3 |
| Vinos Blancos..... | pág. 5 |
| Vinos Rosados..... | pág. 12 |
| Vinos Tintos..... | pág. 13 |
| Vinos Tintos Internacionales..... | pág. 19 |
| Vinos Dulces (para acompañar el postre)..... | pág. 20 |
| Copas de Vino..... | pág. 21 |

Vinos Generosos



D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR

Copa / Botella

€

Manzanilla La Guita (Hijos de Rainera Pérez Marín) - Palomino Fino 3,5 / 17

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 4 / 22

Crianza biológica bajo velo de flor.

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

D.O. JEREZ

Copa / Botella

Amontillado Viña AB (González Byass) - Palomino Fino 4 / 21

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 4 / 22

Crianza biológica bajo velo de flor.

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

Oloroso Don Nuño (Lustau) - Palomino 5 / 27

Crianza oxidativa durante 12 años.

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

Palo Cortado Peninsula (Lustau) - Palomino y Palomino Fino 5 / 27


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 | 22 |
| Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot | 22 |
| Viña Esmeralda Sparkling (Bodegas Torres) - D.O. Cataluña – Moscatel  | 23 |
| <i>Vino espumoso blanco con un sabor ligeramente dulce.</i> | |

D.O. Cava Blancos

| | |
|---|----|
| Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo | 19 |
| Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo  | 21 |
| Juve Camps Reserva Cinta Púrpura- D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel·lo | 26 |
| P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay  | 27 |
| Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo  | 32 |
| Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir | 35 |
| Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel.lo, Macabeo y Parellada  | 38 |

D.O. Cava Rosados

| | € |
|--|----|
| Vegamar Brut Nature Rosado - D.O. Cava – Garnacha | 21 |
| Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha  | 27 |
| Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir | 36 |

Champagnes Blancos

| | |
|---|-----|
| Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i> | 62 |
| Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i> | 66 |
| Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i> | 98 |
| Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne <i>Pinot Noir y Chardonnay</i> | 270 |

Champagne Rosado

| | |
|--|----|
| Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i> | 78 |
|--|----|



Vinos Blancos




€

D.O. VALENCIA

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 16
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).


Verdil Blanco Joven (Vicente Belda) - 2022 – Verdil 18
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Amarillo pajizo con tonos verdosos, en boca es suave, fresco, equilibrado y fino.



Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera 19
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.


Atance (Risky Grapes) - 2021 – Chardonnay  19
Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.
Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.

Vegamar Blanco de Autor – 2022 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

La Muà (Vegamar) – 2022 - Sauvignon Blanc 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Sericis Cepas Viejas Merseguera (Murviedro) – 2022 – Merseguera  **20**
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.

Blanc de Enguera Original (Bodegas Enguera) – 2022   **20**
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.

Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  **22**
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 - 2022 – Malvasía. **22**
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) - 2022 – Verdejo **19**
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) - 2021 – Moscatel de Alejandría **21**
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) - 2020 – Chardon., Merseguera y P. Noir  **18**
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) – 2021 - Macabeo **27**
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) – 2022- Sauvignon Blanc **34**
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) - 2021 - Merseguera, Viognier y Malvasía  **21**
*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) – 2021 – Merseguera  **32**
*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) – 2022 - Chardonnay  **19**
*Crianza sobre lías durante 3 meses en acero inoxidable.
Fresco y redondo, en nariz afrutado y con buena untuosidad.*

Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2022 - Chardonnay **20**
*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 **23**
*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 - 2021 - Moscatel de Alejandría  **23**
*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** 17
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.
Media acidez y frescura, sensación frutal y un suave amargor final.*
- Cyatho – 2022 - Verdejo** 18
*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.*
- Nebla (Vicente Gandía) – 2022 -Verdejo** 18
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*
- Celeste (Pago del Cielo) – 2022- Verdejo** 19
*Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.*
- Marqués de Riscal – 2022 -Verdejo** 20 
*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 – 2022 - Verdejo** 20
*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) - 2022 - Verdejo** 23
*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.*
- José Pariente - 2022 - Verdejo** 24
*Fermentación en depósitos de acero inox, después reposo sobre sus lías 4 meses.
Entrada fresca, con un paso untuoso en el paladar, muy goloso sin duda, con un paso muy elegante y bastante largo con una buena persistencia.*
- Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2020 - Verdejo** 32
*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) – 2021 - Verdejo  22
*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 – 2020 - Verdejo  48
*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 – 2020- Verdejo  75
*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. RIBEIRO

Carlos Moro Viña Tenencia – 2021 - Treixadura, Godello y Albariño 27
*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. RÍAS BAIXAS €

Marieta (de Martín Códax) - 2022 - Albariño (Semi-Seco) 20
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*

Alba Martín (de Martín Códax) – 2022 - Albariño 20
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.*

Martín Códax - 2022 - Albariño  23
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Envolvente, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.*

Fillaboa – 2022 - Albariño 26
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.*

Noelia Bebelia – 2022 – Albariño Sotomayor. **28**
Toda la uva con la que se consigue este vino procede de la misma finca de 3 hectáreas ubicada a orillas del río Verdugo.
La entrada es plena y amplia. Se percibe un ligero pero agradable amargor que se irá suavizando con el tiempo.

Fillaboa Selección Finca Monte Alto - 2021 - Albariño de pago **33**
Crianza de 12 meses sobre lías en acero inoxidable.
Estructurado, fresco y con acidez integrada. Untuoso y suave. Aromas de fruta.

Lusco Pazo Piñeiro – 2021 - Albariño **44**
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. MONTERREI **€**

Mara Martín (Martín Códax) - 2022 – Godello **20**
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 - 2022 – Chardonnay **23**
Fermentación alcohólica durante 15 días a temperatura controlada.
Entrada fresca; elevada acidez; postgusto largo y persistente.



D.O. Ca. Rioja

Muga Blanco - 2022 – Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja. **22**
Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece 4 meses en las barricas.
Vino potente donde vuelven las notas a cítricos, florales y de fruta de hueso con un final muy largo.

D.O. VALDEORRAS **€**

Louro (Rafael Palacios) – 2022 – Godello **28**
La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.
Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.

A.S. Sortes (Rafael Palacios) – 2021 – Godello **65**
Con crianza de 8 meses en barricas de roble francés .
buena expresión frutal, sabroso, ligeros toques cremosos, paso por boca amplio con notas de frutas tropicales y manzana, elegante y con persistencia.

D.O. BIERZO

€

El Zarzal (Emilio Moro) – 2022 - Godello 23

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 – 2021 - Godello 29

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) - 2020 - Godello 40

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 – 2022 - Sauvignon Blanc  21

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 – 2022 – Uvas mezcla Atlántica de viñedos costeros 28

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) – 2022 - Chardonnay 19

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) – 2022 – Gewürztr. 24

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) – 2022 - Merlot

19

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) - 2022 - Pinot Noir

34

*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 – 2022 - Monastrell

20

*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 - 2022 – Tempranillo

22

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

D.O. NAVARRA

Otazu Rosado 2022- Merlot

21

*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) - 2022 - Garnacha 19

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) - 2021 – Syrah y Garnacha 21

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) - 2020 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 22

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 - 2019 -Tempranillo, Syrah y Merlot 23

Crianza de 12 meses en roble francés.

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

El Árbol (Aranleón) - 2020- Tempranillo  26


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) - 2017 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr. 28

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

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

Maduresa (C. del Roure) – 2019 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  30

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.

Esencia (Vegamar) – 2020 - Garnacha y Syrah **36**
*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 – 2021 - Bobal

18

*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) - 2020 - Bobal



20

*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) - 2020 – Bobal y Merlot

22

*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

22

*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 – 2020 – Merlot



23

*Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.
 Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*

Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2021 - Pinot Noir


34


*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) – 2021 - Bobal 35
*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 57
*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) - 2020 - Bobal, Garnacha y Shyras  22
*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*

Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2020 – Bobal  40
*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  98
*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

El Sequé - 2020 – Monastrell  35
*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) - 2020 – Monastrell



22

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

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

V.T. CUENCA

Clemencia (Bodegas 7 Lindes)– 2020 – Bobal y otras (Rojal y Moravia) 23

Crianza de 14 meses, parte en tinaja, y parte en barrica usada.

Aromas de fruta negra, marcadas notas balsámicas. En boca es redondo, con buena acidez que lo hacen un vino fresco y elegante.

D.O. PAGO LOS BALAGUESES

Pago de los Balagueses (Vegalfaro) – 2020 – Syrah 32

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 – 2021 - Tempranillo

19

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) - 2021 - Tempranillo

20

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) – 2021 - Tinto Fino

21

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) – 2019 - Tinto Fino

25

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 - 2020 - Tinto Fino

32

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) - 2020 - Tempranillo

36

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.

- Pago de Carraovejas – 2020 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** **48**
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.
- El Anejón (Pago de Carraovejas) – 2018 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon** **110**
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** **150**
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.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

€

- Mauro – 2021 – Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah** **56**
Crianza de 15 meses en roble francés y americano.
De gran recorrido, muy delicado y con una columna tánica que aporta tensión.



D.O.Ca. RIOJA

€

- Viña Real (CVNE) – 2019 – Tempranillo, Mazuela y Graciano** **18**
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) – 2019 - Tempranillo** **22**
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) - 2019 – Tempranillo 23

*Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).
Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiados, complejo y estructurado.*



Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2019 – Tempranillo 23

*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) – 2019 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano 28

*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.*

CM de Matarromera (Crianza) – 2018 – Tempranillo 28

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.
De intensidad alta, de color picota intenso y brillante, con una buena estructura y un gran equilibrio, muy sabroso con largo retrogusto.*

200 Monges (Reserva) - 2012 - Tempranillo, Graciano y Garnacha 56

*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 - 2021 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc 22



*Crianza de 6 meses en roble francés.
Goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.*

D.O. BIERZO

Cepas Viejas (Dominio de Tares) - 2018 – Mencía 29

*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

28

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) – 2020 – Carménère



24

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

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



VALLE CENTRAL (CHILE)

Santa Digna (Miguel Torres Chile) – 2020 - Cabernet Sauvignon



26

Crianza 6 meses en barrica roble francés (Gran Reserva).

En boca muestra gran estructura y cuerpo. Sus finos y suaves taninos garantizan una feliz y prolongada evolución en botella. Elegante. Luce un color rubí oscuro con reflejos fuego.

MENDOZA (ARGENTINA)

Terrazas de los Andes - 2020 – Malbec

30

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

Fino y equilibrado. Amplio, con acidez vibrante, fresca 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

4,8 / 25

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

3,5 / 17

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

3,8 / 19

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

4 / 20

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

5 / 28

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 | 4 |
| Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera | 4 |
| Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo | 4 |
| Martín Códax - D.O. Rías Baixas – Albariño | 5 |
| Marina Alta Colección – D.O. Alicante - Moscatel de Alejandría | 5 |

COPA DE VINO ROSADO

| | |
|---|----------|
| Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot | 4 |
|---|----------|

COPAS DE VINO TINTO

| | |
|--|----------|
| Viña Real (Crianza) - D.O. Rioja – Tempranillo, Mazuela y Graciano | 4 |
| Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha | 4 |
| Dominio de Bornos Roble – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo | 4 |
| Venta del Puerto N°12 – D.O. Valencia - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. | 5 |
| Traslascuestas Crianza -D.O. Ribera del Duero– 2019 - Tinto Fino | 5 |

COPA DE CAVA

| | |
|--|------------|
| Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo | 4,5 |
|--|------------|

**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.