

# Carta de Vinos



## ÍNDICE:

Vinos Generosos.....	pág. 2
Espumosos, Cavas y Champagnes.....	pág. 3
Vinos Blancos.....	pág. 5
Vinos Rosados.....	pág. 11
Vinos Tintos.....	pág. 12
Vinos Tintos Internacionales.....	pág. 17
Vinos Dulces (para acompañar el postre).....	pág. 18
Copas de Vino.....	pág. 19

# Vinos Generosos



## **D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR**

*Copa / Botella*

€

**Lustau Manzanilla Papirosa 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

	€
<b>Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera</b>	<b>23</b>
<b>Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot</b>	<b>23</b>
<b>Viña Esmeralda Sparkling (Bodegas Torres) - D.O. Cataluña – Moscatel</b>	<b>25</b>
<i>Vino espumoso blanco con un sabor ligeramente dulce.</i>	




## D.O. Cava Blancos

<b>Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>22</b>
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	<b>24</b>
<b>Juve Camps Reserva Cinta Púrpura- D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel·lo</b>	<b>28</b>
<b>P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay</b> 	<b>28</b>
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>37</b>
<b>Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada</b> 	<b>40</b>

# D.O. Cava Rosados

€

<b>Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha</b>		28
<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>		38

# Champagnes Blancos

<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	70
<b>Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75
<b>Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay</i>	110
<b>Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne</b> <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	280

# Champagne Rosado

<b>Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	85
--	----



# Vinos Blancos




€


## D.O. VALENCIA

**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2023 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 17**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2023 - Merseguera 20**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Atance (Risky Grapes) - 2022 – Chardonnay  21**  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*  
*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Vegamar Blanco de Autor – 2023 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría 22**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  23**  
*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. 24**  
*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) - 2023 – Verdejo** 21  
*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

## D.O. UTIEL REQUENA

€


**Sericis Cepas Viejas Merseguera (Murviedro) – 2023 – Merseguera** 22  
  
*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.*


**Món Blanco (Montesanco) – 2022 - Macabeo** 29  
*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** 36  
*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) - 2022 - Merseguera, Viognier y Malvasía** 23  
  
*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) – 2022 – Merseguera** 33  
  
*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) – 2023 - Chardonnay** 20  
  
*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** 22  
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.  
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

**Pepe Mendoza Blanco – 2022 - Moscatel, Macabeo y Airén** 24  
*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 - 2022 - Moscatel de Alejandría** 25  
*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 – 2023 - Verdejo** 19  
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.  
Media acidez y frescura, sensación frutal y un suave amargor final.*

**Cyatho – 2023 - Verdejo** 19  
*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) – 2023 -Verdejo** 19  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

**Palacio de Bornos Verdejo – 2023 - 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.*

**Celeste (Pago del Cielo) – 2023- Verdejo** 21  
*Fermentación en depósito de acero inoxidable.  
Es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.*

**Marqués de Riscal – 2023 -Verdejo**  22  
*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.*

**Circe (Avelino Vegas) - 2023 - Verdejo** 24  
*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 - 2023 - Verdejo** 25  
*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 – 2019 - Verdejo** 34  
*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. EXTREMADURA**

€


**Habla del Mar – 2022 – Uvas mezcla Atlántica de viñedos costeros** 29  
*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.*

## **V.T. CASTILLA Y LEÓN**

€

**Quintaluna (Ossian) – 2022 - Verdejo**  24  
*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 – 2021 - Verdejo**  50  
*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 – 2021- Verdejo**  78  
*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 – 2022 - Treixadura, Godello y Albariño** 29  
*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**

€

**Alba Martín (de Martín Códax) – 2022 - Albariño** 22  
*Fermentación en depósitos de acero inoxidable.  
Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.*

**Leneas (Vegamar) - 2022 - Albariño** 24  
*Fermentación en depósitos de acero inoxidable.  
Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.*





**Martín Códax - 2022 - Albariño** 25

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Envolvente, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.*

**Noelia Bebelia – 2022 – Albariño Sotomayor.** 29

*Toda la uva con la que se consigue este vino procede de la misma finca de 3 hectáreas*

*Se percibe un ligero pero agradable amargor que se irá suavizando con el tiempo.*

**Mar de Frades - 2022 - Albariño** 30

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

**Fillaboa Selección Finca Monte Alto - 2021 - Albariño de pago** 34

*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** 45

*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. PENEDÉS** €

**Jean León 3055 - 2022 – Chardonnay**  24

*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.** 23

*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** 29

*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** 70

*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** 25

*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** 33

*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) - 2021 - Godello** 42

*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.*

*Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

## D.O. SOMONTANO



**Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2022 – Gewürztr.** 25

*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) – 2023 - Merlot**

20

*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) - 2023 - Pinot Noir**

36

*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 – 2023 - Monastrell**

21

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

## D.O. NAVARRA

**Otazu Rosado 2023- Merlot**

22

*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) – 2023 - Garnacha** 20

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

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

**Venta del Puerto N°12 (La Viña) - 2020 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.** 23

*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 - 2020 -Tempranillo, Syrah y Merlot** 24


*Crianza de 12 meses en roble francés.*

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

**El Árbol (Aranleón) - 2021- Tempranillo**  28

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

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

**Maduresa (C. del Roure) – 2020 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  32

*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*

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

**Esencia (Vegamar) – 2021 - Garnacha y Syrah** 38

*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 – 2022 - Bobal

20

*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) - 2021 - Bobal

22

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

*Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.*

### Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2021 – Bobal

23

*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



25

*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

36

*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

37

*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

60

*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



25

*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.*

*Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*


### Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2021 – Bobal




42

*Bantonaje 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**  **105**  
*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 - 2021 – Monastrell**  **36**  
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*  
*Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnosos. Dulzor de la fruta madura.*

## **D.O. JUMILLA** €

**Juan Gil (etiqueta plata) - 2021 – Monastrell**  **24**  
*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) – 2021 – Syrah** **35**  
*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. BIERZO** €

**Cepas Viejas (Dominio de Tares) - 2018 – Mencía** **33**  
*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.*

## **D.O. RIBERA DEL DUERO** €

**Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2021 - Tinto Fino** **21**  
*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.*  
*Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas, con suaves tonos lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.*

<b>Celeste Roble (Pago del Cielo) - 2021 - Tempranillo</b>	<b>21</b>
<i>Crianza de 3 meses en roble americano, francés y europeo.</i>	
<i>Jugoso, aterciopelado, lleno de rica materia frutal, con un tanino fino y maduro.</i>	
<b>Finca Resalso (Emilio Moro) – 2021 - Tinto Fino</b>	<b>22</b>
<i>Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.</i>	
<i>Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.</i>	
<b>Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2021 - Tinto Fino</b>	<b>29</b>
<i>Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.</i>	
<i>Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.</i>	
<b>Emilio Moro - 2021 - Tinto Fino</b>	<b>35</b>
<i>Crianza de 12 meses de roble americano y francés.</i>	
<i>Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.</i>	
<b>Matarromera (Crianza) - 2020 - Tempranillo</b>	<b>37</b>
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.</i>	
<i>Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.</i>	
<b>Pago de Carraovejas – 2021 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot</b>	<b>50</b>
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.</i>	
<i>En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.</i>	
<b>El Anejón (Pago de Carraovejas) – 2019 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon</b>	<b>115</b>
<i>Crianza de 12 meses en crianza de bodega de roble francés de grano extrafino.</i>	
<i>Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo, con un sutil toque mineral y fondo balsámico.</i>	
<b>Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</b>	<b>160</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>	

## **D.O.Ca. RIOJA**



<b>FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2021 - Tempranillo</b>	<b>20</b>
<i>Crianza 8 meses en barrica de roble francés.</i>	
<i>Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.</i>	
<b>Piérola (Crianza) – 2020 - Tempranillo</b>	<b>24</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>	

**Luis Cañas (Crianza) - 2019 – Tempranillo** **26**  
*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) – 2020 – Tempranillo** **26**  
*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) – 2020 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano** **30**  
*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) – 2012 y 2013 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **65**  
*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. 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.*





# Vinos tintos internacionales

## CHILE

€

### Los Vascos – 2021 - Cabernet Sauvignon

27

*Crianza 3 meses en barrica.*

*Color rojo rubí profundo e intenso. Presencia de taninos jóvenes y vivos. Buena concentración, buena estructura, un final persistente y de gran personalidad.*

*El vino clásico por excelencia de la bodega Viña Los Vascos elaborado con 100% Cabernet Sauvignon. Este monovarietal ha dado fama a la bodega.*



### Miguel Torres Ándica (Gran Reserva) – 2021 – Carménère



27

*Crianza de 8 meses en barricas de roble francés. Vino orgánico.*

*Paladar elegante, aterciopelado y goloso, con una acidez jugosa que cierra en un final prolongado y placentero.*

## MENDOZA - ARGENTINA

### Mario Alberto KEMPES – 2018 – Malbec y Petit Verdot

27

*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y Americano*

*En boca se presenta con gran personalidad, varonil, de buen cuerpo, armónico y sensual.*

# 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

**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

€

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

## COPA DE VINO ROSADO

<b>Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot</b>	4
---	---

## COPAS DE VINO TINTO

<b>FyA 8 Tempranillo – D.O. Rioja – 2021 - Tempranillo</b>	4
<b>Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha</b>	4
<b>Traslascuestas Roble -D.O. Ribera del Duero – Tempranillo</b>	4
<b>Venta del Puerto N°12 – D.O. Valencia - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.</b>	5

## COPA DE CAVA

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

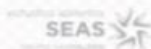


Foto. D. Luis Lázaro Benítez



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.