

Carta de Vinos

MariBel
arrocería



ÍNDICE:

Vinos Generosos.....	pág. 2
Espumosos, Cavas y Champagnes.....	pág. 3
Vinos Blancos.....	pág. 5
Vinos Rosados.....	pág. 10
Vinos Tintos.....	pág. 11
Vinos Tintos Internacionales.....	pág. 15
Vinos Dulces (para acompañar el postre).....	pág. 16
Copas de Vino.....	pág. 17

Vinos Generosos



D.O. MANZANILLA DE SANLÚCAR

Copa / Botella
€

Lustau Manzanilla Papirusa Solera Reserva - Palomino Fino

4,5 / 25

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

4,5 / 25

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

4,5 / 25

Crianza biológica bajo velo de flor.

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

Oloroso Don Nuño (Lustau) - Palomino

5,5 / 30

Crianza oxidativa durante 12 años.

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

Palo Cortado Peninsula (Lustau) - Palomino y Palomino Fino

5,5 / 30

Crianza oxidativa durante más de 30 años.

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

Cavas y Champagnes



€

Espumoso

Viña Esmeralda Sparkling (Bodega Torres) - D.O. Cataluña – Moscatel




30

Vino espumoso blanco con un sabor ligeramente dulce.

D.O. Cava Blancos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 25


Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada 25

Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo  27


Juve Camps Reserva Cinta Púrpura- D.O. Cava – Macab., Parellada y Xarel·lo 34

P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay  37

Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir 42

Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada  45

D.O. Cava Rosados

	€
Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha 	37
Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	42

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	80
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	90
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	140
Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	300

Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	100
--	-----



Vinos Blancos



€

D.O. VALENCIA

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2024 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 20

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2024 - Merseguera 21

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.

Atance (Risky Grapes) - 2022 – Chardonnay  23

Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.

Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.

Vegamar Blanco de Autor – 2025 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría 24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2024 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  26

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 – 2025 – Malvasía. 28

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) - 2025 – Verdejo 23
*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) – 2024 – Merseguera 24

*Acaba la fermentación en barricas de roble. Se realiza el battonage una vez por semana para hacer una crianza sobre lías durante dos meses.
Untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque. Acidez equilibrada y una sensación de longitud notable.*

Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2024 - Sauvignon Blanc 39
*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 (Bodega Mustiguillo)

€

Mestizaje Blanco - 2024 - Merseguera, Viognier y Malvasía 25

*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 – 2024 – Merseguera 36

*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

€

Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2025 - Chardonnay 24
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

Marina Alta Colección - 2025 - Moscatel de Alejandria 26

*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

€

- Cyatho – 2025 - Verdejo** 21
*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.*
- Circe (Avelino Vegas) - 2025 - Verdejo** 27
*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 - 2025 - Verdejo** 27
*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** 39
*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

€

- Nebla (Vicente Gandía) – 2025-Verdejo** 21
*Vendimia nocturna. Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*
- Quintaluna – 2024 - Verdejo**  28
*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 – 2023 - Verdejo**  55
*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 – 2022- Verdejo**  160
*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 33
*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. RÍAS BAIXAS

€

Don Pedro de Soutomaior – 2024 – Albariño 26
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado.*

Leneas (Vegamar) - 2024 - Albariño 27
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.*

Veigadares (Adegas Galegas) – 2021 31
*Albariño, Treixadura, Loureiro, Caiño blanco
Se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.
En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final largo y agradable.*

Mar de Frades - 2025 - Albariño 32
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*


Noelia Bebelia – 2025 – Albariño Sotomayor. 33
*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.*

Fillaboa Selección Finca Monte Alto - 2022 - Albariño de pago 41
*Crianza de 12 meses sobre lias en acero inoxidable.
Estructurado, fresco y con acidez integrada. Untuoso y suave. Aromas de fruta.*

Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño 53
*Crianza sobre lias 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 - 2025 – Chardonnay  27
*Fermentación alcohólica durante 15 días a temperatura controlada.
Entrada fresca; elevada acidez; postgusto largo y persistente.*

D.O. Ca. Rioja

€

Muga Blanco – 2024 – Viura, Garnacha blanca y Malvasía de Rioja. 25
*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. SOMONTANO

€

Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2024 – Gewürztr. 27
*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*

D.O. VALDEORRAS (Bodega Rafael Palacios)

€

Louro – 2025 – Godello 34
*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 – 2022 – Godello 83
*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. MONTERREI

€

Terras do Cigarrón – 2024 - Godello 25
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Agradable frescura y elegancia, con un perfil aromático que resalta nuevamente las flores y frutas de hueso, ofreciendo una experiencia placentera y equilibrada*

D.O. BIERZO

€

El Zarzal (E. Moro) – 2024 - Godello 30
*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 – 2023 - Godello 35
*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 (E. Moro) - 2023 - Godello 44
*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.
Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

Vinos Rosados



D.O. VALENCIA

€

Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2025 - Merlot

23

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.

D.O. UTIEL-REQUENA

€

Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2025 - Pinot Noir

39

*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 - 2025 – Monastrell

25

*El vino permanece en contacto con sus lías hasta su embotellado.
Fresco, cítrico estructura equilibrada con la acidez, untuoso y con largo postgusto frutal.*

Vinos Tintos



€

D.O. VALENCIA

Huella de Garnacha (Vegamar) – 2025 - Garnacha 22

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) - 2022 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 25


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 - 2022 -Tempranillo, Syrah y Merlot 26

Crianza de 12 meses en roble francés.

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

Maduresa (C. del Roure) – 2023 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  33

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

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

Esencia (Vegamar) – 2022 - Garnacha y Syrah 40

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.


Clos de Gallur - 2021 - Shiraz, Tempranillo y Cabernet 45

Crianza de 12 meses en roble francés.

Carnoso, con un tanino muy pulido. Redondo, elegante y con un larguísimo final.

D.O. ALICANTE

€

El Sequé - 2022 – Monastrell 


39

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.

D.O. UTIEL-REQUENA

€

Sericis Cepas Viejas Bobal (Muviedro) - 2022 – Bobal 

24

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

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

Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2024 – Bobal

24

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 – 2022 – Merlot 

27

Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.

Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.

Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2023 - Pinot Noir

39

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) – 2023 - Bobal

42

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) – 2019 - Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz


80

Después de 20 meses en barrica de roble francés y americano se catan todas las barricas y se seleccionan las mejores de cada varietal para elaborar un coupage que se mete nuevamente en barricas nuevas de roble francés, donde pasará 10 meses más.

Aterciopelado y tacto sedoso, tanino maduro. Final de boca muy largo y armonioso.

D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodega Mustiguillo)

€

Mestizaje tinto - 2024 - Bobal, Garnacha y Shyras 

26

Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.


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

Finca Terrerazo – 2023 – Bobal 

45

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 – 2019 – Bobal  **120**
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. JUMILLA

€

Juan Gil (etiqueta plata) - 2023 – Monastrell  **26**
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) – 2022 – Syrah **38**
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 **35**
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.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

€

Mauro – 2023 – Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah **59**
Crianza de 15 meses en roble francés y americano.
De gran recorrido, muy delicado y con una columna tánica que aporta tensión.

D.O. RIBERA DEL DUERO

€

Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2023 - Tinto Fino **22**
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.

Finca Resalso – 2025 - Tinto Fino	24
<i>Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano. Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.</i>	
Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2023 - Tinto Fino	31
<i>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.</i>	
Emilio Moro - 2023 - Tinto Fino	37
<i>Crianza de 12 meses de roble americano y francés. Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.</i>	
Matarromera (Crianza) - 2023 - Tempranillo	39
<i>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.</i>	
Pago de Carraovejas – 2023 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	53
<i>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.</i>	
El Anejón– 2020 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon	130
<i>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.</i>	
Flor de Pingus – 2022 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	180
<i>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.</i>	
D.O.Ca. RIOJA	€
FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2023 - Tempranillo	22
<i>Crianza 8 meses en barrica de roble francés. Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.</i>	
Piérola (Crianza) – 2021 - Tempranillo	26
<i>Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano. Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.</i>	
Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2021 – Tempranillo	29
<i>Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.</i>	
Muga (Crianza) – 2022 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	33
<i>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.</i>	



200 Monges (Reserva) – 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha 70
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.
De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y
afinado.*

Vinos tintos internacionales

CHILE

€

Los Vascos – 2022 - Cabernet Sauvignon 29
*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) – 2023 – Carménère 29
*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.*



ARGENTINA – MENDOZA

€

Aruma (Bodegas Caro) – 2022 – Malbec 31
*Crianza en cubas de acero inoxidable para que la variedad Malbec preserve su estilo
frutal y potencial. Posteriormente pasa a barricas de roble francés.
En boca, el vino es redondo y fresco, con un notable equilibrio entre taninos, acidez y
alcohol. El final es largo y delicado.*

Vinos dulces para acompañar el postre



D.O. VALENCIA

€

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

Copa / Botella

4,2 / 22

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

5 / 28

Vino dulce joven.

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

D.O. ALICANTE

Copa / Botella

Enrique Mendoza Moscatel la Marina - Moscatel de Alejandría

4,5 / 24

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

5 / 28

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.

Copas de Vino y Cava



COPAS DE VINO BLANCO

€

Cañas y Barro - D.O. Valencia - Malvasía, Moscatel y Merseguera	4,5
Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera	4,5
Melior Verdejo - D.O. Rueda - Verdejo	4,5
Marina Alta Colección – D.O. Alicante - Moscatel de Alejandria	5,5

COPA DE VINO ROSADO

Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot	4,5
---	------------

COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo – D.O. Rioja – 2021 - Tempranillo	4,5
Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha	4,5
Traslascuestas Roble -D.O. Ribera del Duero – Tempranillo	4,5

COPA DE CAVA

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

Fdo. D. César Romero Tierno

Fdo. D. Luis Lizama 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.