
Carta de Vinos

El Mirador *de Pinedo*

arrocería





Espumosos, Cavas y Champagnes



Espumosos

| | € |
|--|-----------|
| Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera | 23 |
| Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot | 23 |

D.O. Cava Blancos

| | |
|--|-----------|
| Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo  | 24 |
| Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir | 38 |
| Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel.lo, Macabeo y Parellada  | 42 |

D.O. Cava Rosado

| | |
|---|-----------|
| Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir | 39 |
|---|-----------|

Champagnes Blancos

| | € |
|--|-----|
| INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i> | 45 |
| Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i> | 75 |
| Moët & Chandon ICE Imperial- AOC Champagne- Semi-seco <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i> | 85 |
| Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i> | 110 |
| Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne <i>Pinot Noir y Chardonnay</i> | 300 |

Champagnes Rosados

| | |
|--|----|
| Moët & Chandon Imperial Rose - AOC Champagne <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i> | 85 |
| Moët & Chandon ICE Imperial Rosé- AOC Champagne - Semi-seco <i>50% Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i> | 95 |



Vinos Blancos



D.O. VALENCIA




Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 17
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.


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

Atance (Risky Grapes) - 2021 – Chardonnay  21
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 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.

La Muà (Vegamar) – 2022 - Sauvignon Blanc 23
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Clos de Lôm - 2022 – Malvasía. 25
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 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

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) - 2021 - 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) – 2021 – Merseguera  34
*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 – 2022 - Chardonnay 22
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

Marina Alta Colección - 2021 - Moscatel de Alejandría  24
*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 – 2022 - 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.

Nebla (Vicente Gandía) – 2022 -Verdejo

19

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Gran expresividad frutal y fresco paladar.

Ramón Bilbao Verdejo – 2022 -Verdejo

23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Es fresco con presencia de acidez equilibrada con un final untuoso.

José Pariente - 2022 - 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 – 2020 - Verdejo

36

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

Ossian Ecológico – 2020 - 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.



D.O. RÍAS BAIXAS

€

- Marieta (de Martín Códax) - 2022 - Albariño (Semi-Seco)** 22
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*
- Leneas (Vegamar) - 2022 - Albariño** 24
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.*
- Mar de Frades - 2022 - Albariño** 30
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*
- 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.*
- MAGNUM Mar de Frades - 2022 - Albariño** 55
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*



D.O. VALDEORRAS

- Louro (Rafael Palacios) – 2022 – Godello** 30
*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** 75
*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.*

La Revelía – Fermentado en barrica (Emilio Moro) - 2020 - 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. 26
*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

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) - 2022 - 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 – 2022 - 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. Ca RIOJA

Ramón Bilbao Rosado 2022 - Garnacha tinta

21

Elaborado en depósitos de acero inoxidable dónde, tras el desfangado, se efectúa una lenta fermentación a una temperatura baja de unos 14°C. En boca fluye ligero y refrescante, con una vibrante acidez. Un vino rosado muy placentero, equilibrado y fácil de beber.

Vinos Tintos



€

D.O. VALENCIA

Huella de Garnacha (Vegamar) - 2022 - Garnacha 20

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

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

Vegamar Crianza - 2019 - Tempranillo, Syrah y Merlot 25


Crianza de 12 meses en roble francés.

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

El Árbol (Aranleón) - 2020- 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) – 2019 - 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.




D.O. UTIEL-REQUENA


€


Bobal Negro (Vicente Gandía) - 2020 – 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.*

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.*

D.O. PAGO EL TERRERAZO

Mestizaje (Mustiguillo) - 2020 - Bobal, Garnacha y Shyraz  24
*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  42
*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  110
*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. RIBERA DEL DUERO



- Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2021 - Tinto Fino** **20**
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 (Emilio Moro) – 2021 - Tinto Fino** **22**
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** **28**
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** **34**
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** **37**
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** **50**
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** **120**
Crianza de 12 meses en crianza de bodega 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** **160**
Crianza de 18 meses en bodega 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

€

- FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2021 - Tempranillo** 19
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.
- Pierola (Crianza) – 2019 - Tempranillo** 24
Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.
Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.
- Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2019 – 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.
- 200 Monges (Reserva) - 2012 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** 67
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 dulces para acompañar el postre



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 4,2 / 22

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 - <i>Malvasía, Moscatel y Merseguera</i> | 4 |
| Huella de Merseguera - D.O. Valencia - <i>Merseguera</i> | 4 |
| Leneas - D.O. Rías Baixas - <i>Albariño</i> | 5 |
| Marina Alta Colección - D.O. Alicante - <i>Moscatel de Alejandría</i> | 5 |

COPA DE VINO ROSADO

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

COPAS DE VINO TINTO

| | |
|--|---|
| FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) -- D.O. Rioja - <i>Tempranillo</i> | 4 |
| Huella de Garnacha - D.O. Valencia - <i>Garnacha</i> | 4 |
| Traslascuesta Roble - D.O. Ribera del Duero - <i>Tempranillo</i> | 4 |

COPA DE CAVA

| | |
|--|-----|
| Atance Brut Nature - D.O. Cava - <i>Chardonnay y Macabeo</i> | 5,5 |
|--|-----|

**Si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*

El Mirador
de Pinedo
arrocería