
Carta de Vinos

El Mirador
de Pinedo

arrocería




Espumosos, Cavas y Champagnes



Espumosos

	€
Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera	24
Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot	24

D.O. Cava Blancos

Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada	23
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	25
Tantum Ergo Brut Nature (Hispano+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	40

D.O. Cava Rosado

Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	40
---	-----------

Champagnes Blancos

	€
INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	55
Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	80
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	130
Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	300

Champagne Rosado

Moët & Chandon Imperial Rose - AOC Champagne <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	100
---	-----



Vinos Blancos



D.O. VALENCIA

€

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2023 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 18

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2023 - Merseguera 21

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Atance (Risky Grapes) - 2022 – Chardonnay  22

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 23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  24

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) – 2023 - Sauvignon Blanc 24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Clos de Lôm - 2023 – Malvasía. 26

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 22
*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) – 2023- 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 - 2023 - Merseguera, Viognier y Malvasía  24
*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 – 2022 – Merseguera  35
*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 – 2023 - Chardonnay 23
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

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

€

Cyatho – 2023 - Verdejo

20

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.

Ramón Bilbao Verdejo – 2023 -Verdejo

23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Marqués de Riscal – 2023 -Verdejo

23

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.

José Pariente - 2023 - Verdejo

26

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.

MAGNUM Cyatho – 2023 - Verdejo

35

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.

Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2019 - Verdejo

38

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) – 2023 -Verdejo

20

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Gran expresividad frutal y fresco paladar.

Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo

52

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) - 2023 - Albariño (Semi-Seco)** 23
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*
- Leneas (Vegamar) - 2023 - Albariño** 26
*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 - 2023 - Albariño** 30
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*
- Terras Gauda - 2023 – Albariño, Caño Blanco, Loureira Blanca** 31
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En boca pasa carnosos pero lleno de frescura. Es complejo pero muy agradable y refrescante.*
- Lusco Pazo Piñeiro – 2021 - Albariño** 49
*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. VALDEORRAS (Bodega Rafael Palacios)

€

- Louro – 2023 – Godello** 32
*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 – 2021 – Godello** 76
*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 (*Bodega Emilio Moro*)

€

El Zarzal – 2023 - Godello

28

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 - 2022 - Godello

43

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) – 2023 – 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) – 2024 - Merlot

21

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

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 Monastrell – 2024 - Monastrell

24

Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado.

Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.

Vinos Tintos



€

D.O. VALENCIA

Huella de Garnacha (Vegamar) - 2023 - Garnacha 21

Vino Joven con un ligero 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) - 2021 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 24

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 - 2021 -Tempranillo, Syrah y Merlot 25

Crianza de 12 meses en roble francés.

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

El Árbol (Aranleón) - 2022- 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) – 2022 - 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) - 2022 – 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) – 2022 - 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.

D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodega Mustiguillo)

€

Mestizaje tinto - 2022 - 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 – 2022 – Bobal

44

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

115

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** **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.
- Finca Resalso – 2023 - Tinto Fino** **23**
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) – 2021 - Tinto Fino** **30**
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 - 2022 - Tinto Fino** **37**
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** **39**
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 – 2021 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** **53**
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.



D.O.Ca. RIOJA

€

- FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2021 - Tempranillo** **21**
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) – 2021 - Tempranillo** **25**
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) – 2021 – Tempranillo** **28**

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) - 2013 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **68**
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

€

MoscateL Alcanta (Bocopa) – 2022 - Moscatel de Alejandría
Vino dulce joven.

Copa / Botella

3 / 19

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

D.O. JEREZ

€

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

4,5 / 25

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
Cyatho -D.O. Rueda- <i>Verdejo</i>	4
Leneas - D.O. Rías Baixas – <i>Albariño</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
--	---

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

El Mirador
de Pinedo
arrocería