

# Carta de Vinos

*El Mirador*  
*de Pinedo*  
arrocería



# Cavas y Champagnes



€

## D.O. Cava Blancos

Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada	25
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	27
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	43

## D.O. Cava Rosado

Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	43
------------------------------------------------------------	----



# Champagnes Blancos

<b>INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne</b>	<b>60</b>
<i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	
<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b>	<b>80</b>
<i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	
<b>Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne</b>	<b>140</b>
<i>Chardonnay</i>	

# Champagne Rosado

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



# 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 22**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

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

**Atance (Risky Grapes) - 2024 – Chardonnay ** 23

*Fermentación en barrica. Crianza sobre lias en depósito de acero inoxidable.*

*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Vegamar Blanco de Autor – 2024 - 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.*

**La Muà (Vegamar) – 2024 - Sauvignon Blanc 26**

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Clos de Lôm - 2024 – 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) - 2024 – Verdejo** 24

*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) – 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 – 2024 - 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 - 2024 - Moscatel de Alejandría** 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 – 2024 - 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.*

### Ramón Bilbao Verdejo – 2024 -Verdejo

24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

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



### Marqués de Riscal – 2024 -Verdejo

24

*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 - 2024 - 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.*

### MAGNUM Cyatho – 2024 - Verdejo

36

*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.*

## V.T. CASTILLA Y LEÓN

€

### Nebla (Vicente Gandía) – 2024 -Verdejo

21

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

### El Sermón (V. Fernández) – 2023 -Verdejo

27

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Muy buena estructura, fresco, ligero. Aparecen esas notas frutales, paso amable, suave.*



### Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo

54

*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

€

<b>Don Pedro de Soutomaior – 2024 – Albariño</b>	<b>26</b>
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado.</i>	
<b>Leneas (Vegamar) - 2023 - Albariño</b>	<b>27</b>
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.</i>	
<b>Veigadares (Adegas Galegas) – 2021</b>	<b>31</b>
<i>Albariño, Treixadura, Loureiro, Caiño blanco</i>	
<i>Se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.</i>	
<i>En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final largo y agradable.</i>	
<b>Mar de Frades - 2024 - Albariño</b>	<b>32</b>
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.</i>	
<b>Terras Gauda - 2024 – Albariño, Caiño Blanco, Loureira Blanca</b>	<b>32</b>
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>En boca pasa carnoso pero lleno de frescura. Es complejo pero muy agradable y refrescante.</i>	

## D.O. SOMONTANO

€

<b>Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2024 – Gewürztr.</b>	<b>27</b>
<i>Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.</i>	
<i>Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.</i>	

## D.O. VALDEORRAS (*Bodega Rafael Palacios*)

€

<b>Louro – 2024 – Godello</b>	<b>33</b>
<i>La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.</i>	
<i>Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.</i>	



## D.O. MONTERREI

€

### Terras do Cigarrón – 2024 - *Godello*

24

*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 (*Bodega Emilio Moro*)

€

### El Zarzal – 2023 - *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.*

### La Revelía – Fermentado en barrica - 2022 - *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) – 2024 - Merlot**

22

*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**

25

*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) - 2024 - 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 Nº12 (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 - 2021 -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) – 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** 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.*

**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 Shyraz** 26   
*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** 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. 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.*

**Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2022 - Tinto Fino** 31  
*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) - 2022 - 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 – 2023 - 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) – 2022 - Tempranillo** 22  
*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** 26  
*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** 29  
  
*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) - 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.*

## Un vino dulce para acompañar el postre



**D.O. JEREZ €**

**Copa / Botella**

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez** 5 / 27  
*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

€

Huella de Merseguera - D.O. Valencia - <i>Merseguera</i>	4,5
Cyatho –D.O. Rueda- <i>Verdejo</i>	4,5
Don Pedro de Soutomaior - D.O Rías Baixas – <i>Albariño</i>	5

## COPA DE VINO ROSADO

Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - <i>Merlot</i>	4,5
-------------------------------------------------------	-----

## COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) — D.O. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
Huella de Garnacha - D.O. Valencia - <i>Garnacha</i>	4,5
Traslascuesta Roble – D.O. Ribera del Duero – <i>Tempranillo</i>	4,5

## 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