

Carta de Vinos




# Cavas y Champagnes



€

## D.O. Cava Blancos

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

## D.O. Cava Rosado

<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - <i>Pinot Noir</i></b>	<b>43</b>
--	-----------





# Champagnes Blancos

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

# Champagne Rosado

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



# 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 lías en depósito de acero inoxidable.  
Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Vegamar Blanco de Autor – 2024 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandria**

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 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 – 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



- 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) - 2023 - 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 - 2024 - Albariño** 32  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*
- Terras Gauda - 2024 – Albariño, Caiño Blanco, Loureira Blanca** 32  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
En boca pasa carnosos pero lleno de frescura. Es complejo pero muy agradable y refrescante.*

## 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 – 2024 – Godello** 33  
*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.*

## 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 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) - 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 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 – 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**

€

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez**

Copa / Botella

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.*

12

# 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 Piérولا) — 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