

Carta de Vinos

El Mirador de Pinedo

arrocería




Cavas y Champagnes



€

D.O. Cava Blancos

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

D.O. Cava Rosado

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



Champagnes Blancos

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

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) - 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) - 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 – 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 - 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 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 – 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.

Ramón Bilbao Verdejo – 2025 -Verdejo

24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Marqués de Riscal – 2025 -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 - 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.

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

€

Nebula (Vicente Gandía) – 2025 -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 – 2023 - 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 - 2025 - Albariño 32

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.

Terras Gauda - 2025 – 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

€

Louro (Rafael Palacios) – 2025 – 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 – 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.

La Revelía – Fermentado en barrica - 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

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) – 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 Monastrell – 2025 - 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) - 2025 - 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) – 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.



D.O. UTIEL-REQUENA


€


Bobal Negro (Vicente Gandía) - 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.*


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.*

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. 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 - 2023 - 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) - 2023 - 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) – 2022 – 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
5 / 27

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez
*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