



*Carta de Vinos*

# VINOS TINTOS

---



## LES ALCUSSES

19,00 €

D. O. VALENCIA

**Nota de Cata:** Color cereza oscuro, bastante opaco, desarrolla ricos aromas de fruta madura (ciruelas, cerezas, moras), sobre un fondo ligeramente tostado y mineral. En el paso por boca se muestra fresco, sabroso, con nítidos recuerdos frutales, buen equilibrio y persistencia.

**Variedades:** Monastrell, Syrah, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

---



## VENTA DEL PUERTO Nº 12

21,00 €

D. O. VALENCIA

**Nota de Cata:** Color picota brillante, ligeramente granate y gran intensidad. Limpio y de lágrima densa. Nariz envolvente y de buena intensidad. Aromas a frutas de licor, vainillas, chocolate puro y especias. Boca redonda, equilibrada y estructurada. Final largo y persistente. Entrada carnosa, amplia, cremosa, toque tostado de café, buena acidez y largo recorrido. En boca la fruta adquiere presencia, goloso, suave, de fácil paso y persistente.

**Variedades:** Tintas, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

---



## THARSYS CITY Tinto

16,00 €

D. O. UTIEL-REQUENA

**Nota de Cata:** Color cereza picota profundo brillante de capa media y lágrimas finas. Nariz limpia e intensa. Notas de cerezas maduras y bayas rojas, con un ligero toque de toffee y vainilla. En boca entrada frutal y equilibrada. Fantástica estructura, con un tanino suave y bien integrado.

**Variedad:** Bobal.

---



## EL SEQUÉ

32,00 €

D. O. ALICANTE

**Nota de Cata:** Vino potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. El resultado de la selección de viejos viñedos de nuestra propiedad es un vino de clara expresión mediterránea, con cálidos y marcados matices de frutos negros, sazonados aromas y sabores balsámicos, plantas aromáticas y sotosoque. Un vino con auténtico carácter mediterráneo.

**Variedad:** Monastrell.

---



## SALTAVIÑAS

17,00 €

D. O. Ca RIOJA

**Nota de Cata:** Color granate, de capa media y alto brillo. Profundidad aromática que revela notas de fruta roja y negra y recuerdos minerales y balsámicos, que se funden en equilibrio con las notas de vainilla y de coco propias de su crianza en barrica. En boca, se presenta equilibrado y fresco, fino y potente. Final largo y fino postgusto a fruta madura y retronasal ahumado y especiado.

**Variedad:** Tempranillo.

---



## CAMPILLO CRIANZA

22,00 €

D. O. Ca RIOJA

**Nota de Cata:** Color rojo cereza de evolución rubí. En nariz su aroma ofrece una distinguida conjunción de fruta roja madura y notas especiadas y tostadas procedentes de la barrica. En boca es sabroso, con buena carnosidad y estructura tánica en equilibrio con su acidez. Su final es amplio y elegante.

**Variedad:** Tempranillo.

---

# VINOS TINTOS

---



## LUIS CAÑAS CRIANZA

22,00 €

D. O. Ca RIOJA

**Nota de Cata:** Color rojo cereza, borde granate.

En nariz aromas de roble cremoso, fruta roja, fruta fresca. Muy equilibrado. En boca es sabroso, especiado, elegante, de tanino sedoso.

**Variedades:** Garnacha y Tempranillo.

---



## MARTÍNEZ CORTA CEPAS ANTIGUAS

42,00 €

D. O. Ca. RIOJA

**Nota de Cata:** Color rojo picota con ribete granate. En nariz es intenso de frutas rojas, monte bajo, toques florales y balsámicos. Todo ello bajo un perfil untuoso. En boca es muy rico, fresco, frutal (mora y arándanos y fruta roja muy madura). Entrada aterciopelada que equilibra perfectamente la corpulencia con el gusto sedoso, licoroso y pleno. Persistente.

**Variedad:** Garnacha.

---



## LUZ MILLAR ROBLE

17,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Color rojo intenso con irisaciones violáceas y capa media. En nariz aromas a frutas rojas muy bien ensamblados con tonos de especias, canela y vainilla. En boca carnosos, amplios, equilibrados, de largo final y muy agradable posgusto.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

---



## PAGO DE BALBÁS 9 meses

21,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Vino seco bien equilibrado de cuerpo medio a pleno con taninos medios a bajos y acidez bastante elevada. Color morado intenso. Nariz: tarta de mora, vainilla. En boca: cereza, roble, ciruela. Final de medio a largo con notas cálidas de tabaco y notas terrosas secundarias.

**Variedades:** Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

---



## EMILIO MORO CRIANZA

31,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Color cereza madura muy intenso. En nariz es muy expresivo. Tiene una base de fruta negra madura de calidad y, en un segundo plano, notas balsámicas y de pastelería. En boca presenta buena acidez, es amplio, sabroso y con gran volumen. Tiene un final muy largo.

**Variedad:** Tinto fino.

---



## SILENCIO DE MIROS

41,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz fresca, con aromas a grosellas, ciruelas y cacao. Ligeros toques a violetas y trufas. Aromas integrados con trasfondo de torrefactos de café y toques especiados tras su suave paso por madera de roble francés. En boca es potente, elegante y vivaz con una ligera astringencia final particular del viñedo.

**Variedad:** Tinta Fina (Tempranillo).

---

# VINOS TINTOS

---



## ARMAS DE GUERRA MENCÍA

18,00 €

D. O. BIERZO

**Nota de Cata:** Color rojo cereza picota. Aroma a frutos rojos y negros maduros con notas de ebanistería fina, mineral y fresco. En la boca es aterciopelado y carnoso, expresión franca de una mencia tradicional.

**Variedad:** Mencia.

# VINOS BLANCOS

---



## PAGO GRAN CASA MALVASIA

18,00 €

D. O. VALENCIA

**Nota de Cata:** Manzanas cortadas, peras, huesos de albaricoque y limones en nariz. También notas de almendra y pastelería. De gran cuerpo y paladar redondo y untuoso. Suculento y maduro.

**Variedad:** Malvasia.



## CULLEROT

21,00 €

D. O. VALENCIA

**Nota de Cata:** Color amarillo pajizo, reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz aroma balsámico. En boca fresco, sabroso y equilibrado, un final ligeramente amargo muy agradable.

**Variedades:** 20% Pedro Ximenez, 20% Macabeo, 10% Malvasia, 10% Tortosina, 10% Verdil, 10% Merseguera, 10% Chardonnay, 10% Otras.



## CARLOTA SURIA Fermentado en barrica

19,00 €

D. O. UTIEL-REQUENA

**Nota de Cata:** Color amarillo pálido brillante y limpio, con lágrimas finas. Nariz limpia e intensa, notas de fruta amarillas, piña y ciruela amarilla con sutiles aromas cítricos y balsámicos, hoja de lima. A continuación se desprenden cálidas notas de vainilla y crema inglesa. Fantástico equilibrio entre madurez y acidez. Largo y amplia sensación en boca, sabor a piña madura envuelta en una suave sensación glicérica en todo el paladar. Larga persistencia gracias a su acidez.

**Variedad:** Chardonnay.



## ENRIQUE MENDOZA Chardonnay

18,00 €

D. O. ALICANTE

**Nota de Cata:** Vino de color amarillo muy pálido con reflejos dorados. En fase olfativa aparece la primavera. Predomina la frescura con recuerdos a cítricos, lichi, frutas tropicales como mango, piña y ligeros aromas florales. En boca se percibe una acidez alta, que le confiere su característica frescura y tiene un buen volumen en el paladar que le aporta untuosidad. Un vino que transmite la alegría y la primavera del Mediterráneo.

**Variedad:** Chardonnay.



## LA CAPRICHOSA

18,00 €

D. O. RUEDA

**Nota de Cata:** Color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz intensidad aromática alta, marcada por un amplio abanico de aromas varietales (heno, balsámicos, cítricos), con un aporte de madurez fruto del trabajo con las lías. En boca, buena estructura, equilibrado, untuoso, aterciopelado y de postgusto largo, recordando los aromas percibidos en nariz.

**Variedad:** Verdejo.

# VINOS BLANCOS

---



## MINIUS GODELLO

18,00 €

D. O. MONTERREI

**Nota de Cata:** El resultado es un blanco con aromas cítricos y florales, junto a notas de fruta blanca y ecos de hinojo, en boca se muestra suave y elegante, con un final fresco y persistente.

**Variedad:** Godello.

---



## FARDEÑAS GODELLO

21,00 €

D. O. VALDEORRAS

**Nota de Cata:** De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. En nariz muestra un aroma limpio y muy complejo donde destacan la manzana verde, el hinojo y la flor de tilo sobre otros aromas de frutas blancas y florales. En boca se muestra fresco y cálido a la vez, sedoso y con un gran cuerpo, resultando en un profundo sabor y persistencia.

**Variedad:** Godello.

---



## VIRTU SUECO ALBILLO MAYOR

29,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Color amarillo pajizo de capa media, con reflejos dorados.

En nariz, intenso y frutal. Aromas de hinojo y melocotón para evolucionar a dulces tonos de ahumado con las especias del monte bajo. Su sabor de entrada, sorprende por su intensidad aromática al tiempo, que la sedosidad acompaña durante todo el paso de boca. Complejo y elegante nal de boca fresco, con acidez cítrica y toques mineral.

**Variedad:** Albillo Mayor.

---



## TERRAS GAUDAS

22,00 €

D. O. RIAS BAIXAS

**Nota de Cata:** Es un vino de gran complejidad donde la fusión de los aromas de albaricoque, melón maduro, cítricos de piel de naranja y flor de azahar se sustentan en sutiles recuerdos minerales y notas de menta y eucalipto. Desde el primer momento el vino nos llena la boca con su estructura y untuosidad. Es denso, muy carmoso, y los toques de mineralidad junto a su fresca acidez, nos ofrecen un intenso, placentero y largo final de boca.

**Variedades:** Albariño, Loureiro y Caíño blanco.

---



## LA CASA DE LAS LOCAS

23,00 €

D. O. RÍAS BAIXAS

**Nota de Cata:** Es un vino con carácter y equilibrio, sus 3 meses de crianza sobre sus lías le confieren un maravillosa frescura y elegancia. Amarillo limón / Reflejos verdosos Aroma a cítricos, lima, mandarina, notas florales y herbáceas. En boca resulta fresco, elegante y equilibrado.

**Variedad:** Albariño.

---



## PAZO SAN MAURO

26,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

**Nota de Cata:** Color amarillo oro-pajizo, bastante pálido. En nariz gran expresividad de la uva Albariño con potencia y finura a la vez: manzana dura, pera, melocotón y flor blanca. En boca es amplio, elegante, sedoso y sutil, con un final largo y mineral.

**Variedad:** 100% Albariño.

---

# VINOS BLANCOS

---



## FINCA LAS CARABALLAS

22,00 €

I.G.P. CASTILLA Y LEÓN

**Nota de Cata:** Vino Ecológico, de color amarillo brillante con reflejos verdosos, limpio con lágrima abundante y fina. Nariz intensa, compleja y elegante, con toques de manzana, la paja y la fruta se funden con fondos cítricos y ligeras notas de anisados con recuerdos balsámicos. En boca se presenta con personalidad con alma, con un ataque directo y sabroso, fresco, seco con buena estructura, de mucho recorrido y persistente, y sutil amargor final.

**Variedad:** Verdejo.



# VINO ROSADO

---



## SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO N° 5

17,00 €

D. O. NAVARRA

**Nota de Cata:** Color rojo carmesí. Intenso aroma a caramelo de fresa, lichis, pomelo y frutas del bosque. Paladar fresco y afrutado, con entrada suave y untuosa. Equilibrado, largo y persistente.

**Variedad:** Garnacha.



## BALBÁS ROSADO

19,00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO

**Nota de Cata:** Color brillante y limpio, con tono rosa salmón pálido. Aromas duraderos y penetrantes muy intensos de fruta de árbol (destacando la fresa y la frambuesa) y flor blanca. En Boca es amplio, envolvente, con una buena acidez que le da un estupendo frescor. Es un vino sabroso con un final muy agradable y duradero.

**Variedad:** Tempranillo.



# CAVAS

---



## PAGO DE THARSYS MILLESIM BRUT RESERVA

25,00 €

D.O. CAVA

**Nota de Cata:** Color amarillo pálido con ciertos reflejos verdosos. El perlage es fino y persistente. Aromas a frutas de hueso que recuerdan a albaricoque, níspero y un fondo de flores blancas. Resaltan las notas de frutos secos integradas con la fineza que le aporta la crianza sobre las lías en la botella. La entrada en boca es amable, con predominio de nuevo de los aromas que apreciábamos en nariz. La fineza de la burbuja le aporta estructura a la vez que sedosidad. El final es largo y persistente.

**Variedad:** Chardonnay.

---



## PAGO DE THARSYS MILLÉSIME ROSÉ BRUT RESERVA

25,00 €

D. O. CAVA

**Nota de Cata:** Color piel de cebolla suave y brillante, burbuja extremadamente fina y delicada. Nariz: Notas sutiles de frambuesa y cerezas, arropadas por los frutos secos ligeramente tostados, aromas minerales de talco y piedra caliza. Boca : Sensación redonda y cremosa en boca, burbujas delicadas y envolventes. Resaltan las cerezas y fresas salvajes, y los tostados procedentes de la larga crianza en rima, que dotan de untuosidad y cremosidad.

**Variedad:** Garnacha.

---

# CHAMPAGNE

---



## MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT RESERVA

52,00 €

D. O. CHAMPAGNE FRANCÉS

**Nota de Cata:** Color amarillo dorado pajizo con reflejos verdes. En nariz fresco y con notas minerales y florales que acompañan a los aromas cítricos y a manzanas verdes y a los recuerdos a frutos secos y pastelería. En boca es un vino seco, elegante y sutil destaca por launtuosidad que le otorga su paladar a frutas blancas.

**Variedades:** Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier.

---



## BOLLINGER CUVEÉ

69,00 €

D. O. CHAMPAGNE FRANCÉS

**Nota de Cata:** Color dorado , signo distintivo de uvas negras. Burbujas muy finas. En nariz complejo, con aromas de frutas maduras y especias. Notas de manzana asada y melocotón. En boca posee una combinación sutil de estructura, longitud y vivacidad. Una burbuja muy fina. Aromas de pera, bollo de leche, especias y nuez fresca.

**Variedades:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

