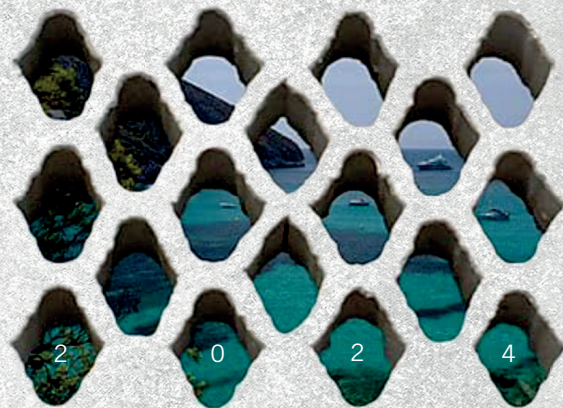




mañet

casa • huéspedes

EMPIEZA CON UN VERMOUTH 100% VALENCIANO DE UVA 100% DE NUESTRA TIERRA.

Vermouth Descaro

Vemos el gran "Descaro" con el que hemos elaborado nuestro Vermouth.

Todos los botánicos quieren ser descaro, pero solo unos elegidos, se unen para crear estos vermouths alegres, divertidos y complejos, cuya boca te sorprenderá por su frescura y suavidad.



Descaro

En la nariz percibimos la maceración de las hierbas mediterráneas, las especias y las claras sensaciones cítricas. En él se fusionan el clavo, el cardamomo, el coriandro, con nuestra uva de Bobal.

Su boca es fresca y amable, de gran intensidad y longitud. Tiene un final cítrico de naranja con un ligero amargo proveniente de nuestro lúpulo.

El **"perfect serve"** Rompiendo con todo a lo que estamos acostumbrados, hay muchos modos de servicio pero lo importante es que sea frío y en copa de vino. Añádele dos cubitos de hielo y un twist de naranja.

Descaro blanco

Todos los botánicos quieren ser descaro blanco, pero solo la naranja, el pomelo, el cardamomo, la almendra amarga y muchos otros... se unen para crear un vermouth alegre, divertido y complejo, cuya boca te sorprenderá por su frescura y suavidad.

El **"perfect serve"**. En el caso del vermouth, una bebida tan arraigada al nivel cultural, hay muchos modos de servicio. Lo importante es que sea frío. Añádele dos cubitos de hielo, y si quieres, una aceituna o cáscara de naranja, sale estupendo. Me negaría, sin embargo, a añadir cosas raras. A mi vermouth no le hace falta más.

3.50 €

NUESTROS VINOS

Recomendados

Productos de Cercanía

NODUS

OCHO ENCINAS

Edición Limitada



Ocho Encinas

VINO DE FINCA - Variedad: Chardonnay

36.00 €

EDICIÓN LIMITADA. Consultar disponibilidad.

Vista: Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Nariz: Aromas varietales que recuerdan a frutas tropicales como piña o frutas de hueso como el melocotón y aromas de la madera, avainillados y roble. Gusto: Acidez equilibrada, bien estructurado, untuoso, agradable y de permanencia larga. Maridaje: Por su larga crianza es un vino adecuado para arroces, guisos, platos de pescados grasos y mariscos de sabor intenso.



Ocho Encinas

VINO DE FINCA - Variedad: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC

44.00 €

EDICIÓN LIMITADA. Consultar disponibilidad.

Vista: vino color rojo intenso de capa alta y con ribete violáceo. Nariz: intensidad aromática alta a frutos negros, notas balsámicas, sotobosque y matices especia- dos a pimienta negra y clavo. Gusto: entrada intensa, gran volumen en boca, aterciopelado y redondo con larga persistencia en boca y equilibrada acidez. Resaltan los tostados de la barrica y el retronasal afrutado.



Nodus Tinto de Autor

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Merlot, cabernet, syrah y bobal

Viñedo: De nuestros viñedos seleccionados, las mejores uvas para elaborar este Nodus, unión de variedades y diferentes tierras. Elaboración: Macerado en nuestra bodega con paciencia, obtenemos este vino rico en taninos fruto de su contacto con los hollejos. Equilibrio entre la fruta y los tostados propios de su paso por la bodega.

Cata: Vino de color rojo cereza con tonos violáceos. Destacan aromas a frutas del bosque, con fondos tostados. Perdura en boca, equilibrado y redondo.

18.00 €

3.50 €

Nodus Merlot Delirium

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Merlot

Viñedo: Parcela ALCIBE. De una cuidada selección de uvas Merlot se elabora Delirium. Elaboración: Su corto paso por bodega le da complejidad que junto con su carácter frutal, lo hacen apasionante y apasionado. Para mantener las características especiales de este vino, no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización, por lo que podrían aparecer precipitaciones totalmente naturales tras su reposo en botella.

Producción por cepa: 900 gr. - Producción botellas: 13.000 unid.

19.00 €

4.00 €

Nodus Magnum Merlot Delirium 1.5 litros

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Merlot

Viñedo: Parcela ALCIBE. De una cuidada selección de uvas Merlot se elabora Delirium. Elaboración: Su corto paso por bodega le da complejidad que junto con su carácter frutal, lo hacen apasionante y apasionado. Para mantener las características especiales de este vino, no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización, por lo que podrían aparecer precipitaciones totalmente naturales tras su reposo en botella.

Producción por cepa: 900 gr. - Producción botellas: 13.000 unid.

32.00 €

DP - Doble Pasta

D.O: VALENCIA - Variedad: 100% Bobal

Vista: Color picota intenso y brillante.

Nariz: Sobre los tostados destacan las notas de fruta negra de la madera y toques herbáceos de hierbas aromáticas.

Gusto: DP es voluminoso, redondo y lleno de madera madura, grosella negra, denotaciones de mora. Buena entrada en el paladar, presente pero pulido, taninos redondos. Buena acidez

Maridaje: Ideal para carnes rojas, guisados, platos picantes.

21.00 €

Nodus Summun

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Tempranillo, merlot, cabernet sauvignon

Viñedo: Vino de alta expresión. Elaboración: Summun, un vino con un toque de exclusividad obtenido tras extraer todo el potencial de las uvas de nuestros mejores pagos, sometidas a una larga maceración y una crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

La potencia del tempranillo, la redondez del merlot y el carácter del cabernet sauvignon, ha sido perfectamente ensamblados, haciendo de Summun un vino excepcional. Para mantener las características especiales de este vino no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización por lo que podrían aparecer precipitaciones totalmente naturales tras su reposo en botella.

(AÑADA 2020)
31.00 €

(AÑADA 2019)
35.00 €



Nodus Sauvignon Blanc

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Sauvignon Blanc

Vendimiado por la noche para recoger el fruto fresco, se le realiza una corta maceración del mosto con los hollejos a baja temperatura antes del prensado. Vista: Amarillo pálido, con detalles verdes y brillantes. Nariz: Aroma intensa, fresco y frutal, noble en nariz con recuerdos a fruta tropical. Gusto: En boca es un vino muy equilibrado, sabroso con muy buena acidez con un final largo y perfumado. Maridaje: Muy agradable de tomar acompañando platos de pescado y pasta.

19.00 €

📌 3.50 €



Nodus Chardonnay

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Chardonnay

Viñedo: Elaborado a partir de uvas de la variedad chardonnay procedentes de nuestros viñedos de Finca El Renegado, un chardonnay que se ha aclimatado muy bien a nuestro terreno. Elaboración: Tras una maceración en frío para extraer su potencial y utilizando sólo el mosto de mayor calidad se obtiene este magnífico vino.

Cata: Intenso color amarillo con reflejos pajizos, brillante y luminoso, con amplios aromas varietales a manzanas y frutas exóticas. En boca resulta amplio con un paso limpio y fresco.

20.00 €

📌 3.50 €



Nodus Magnum Chardonnay 1.5 litros

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Chardonnay

Viñedo: Elaborado a partir de uvas de la variedad chardonnay procedentes de nuestros viñedos de Finca El Renegado, un chardonnay que se ha aclimatado muy bien a nuestro terreno. Elaboración: Tras una maceración en frío para extraer su potencial y utilizando sólo el mosto de mayor calidad se obtiene este magnífico vino.

Cata: Intenso color amarillo con reflejos pajizos, brillante y luminoso, con amplios aromas varietales a manzanas y frutas exóticas. En boca resulta amplio con un paso limpio y fresco.

32.00 €

📌 3.50 €



SB - Sauvignon Barrica

D.O: VALENCIA - Variedad: Sauvignon Blanc

Bajo este sello de Vinos de Finca El Renegado, buscamos vinos diferentes que saboreen nuestros amigos y que, en un futuro, puedan estar en el mercado de forma continua. Vista: Amarillo pálido, con detalles verdes y brillantes. Nariz: Presencia de maderas finas, tostadas y ahumadas. Con recuerdos frutales a pera y piña. Gusto: En boca es un vino muy equilibrado, con muy buena acidez, untuoso y amplio con postgusto a frutas cítricas y tostados con un final largo y perfumado. Maridaje: Muy agradable de tomar acompañando platos de pescados grasos y arroces.

22.00 €



En la Parra

D.O: VALENCIA - Variedad: Chardonnay y Moscatel

Vista: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Nariz: Vino muy aromático, donde se aprecia claramente las notas características e intensas del aroma de moscatel. Recuerdos a cítricos, a fruta fresca y a piña, con un fondo limpio. Gusto: En boca es un vino con una acidez muy agradable, lo que le confiere frescura. Tiene un paso por boca suave y una buena persistencia en el paladar. Maridaje: Ideal para acompañar platos ligeros de nuestra zona mediterránea como pescados y quesos no grasos.

17.50 €

📌 3.50 €



Nodus Rosado

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: 100% Bobal

Viñedo: Las mejores uvas de nuestros viñedos son seleccionadas para obtener este rosado 100% bobal. **Elaboración:** Una vez alcanzada la madurez óptima se realiza una corta maceración en frío efectuando la fermentación a 16 °C de temperatura, para posteriormente realizar el método tradicional de sangrado, conservando así el mosto con todos los sabores y aromas de las uvas. **Cata:** Brillante color rosa frambuesa, con un intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. En boca resulta elegante, sabroso y fresco.

17.50 €

📍 3.50 €



Nodus Cava Brut Nature

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Macabeo y Chardonnay

En su elaboración se ha cuidado el detalle, con removidos manuales y un tiempo en rima de 10 meses donde se ha ido desarrollando su carácter para terminar con un degüelle manual. **Color:** Dorado con un perlado fino y corona persistente. **Nariz:** Aromas a fruta mediterránea con ligeros toques de bollería fina francesa. **Boca:** Correcta integración del carbónico, recorrido medio, buena acidez, fresco y frutoso.

19.00 €

📍 3.50 €



Nodus Cava Brut Nature Reserva

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Chardonnay

Color: Dorado con un perlado fino y corona persistente. **Nariz:** Aromas a fruta mediterránea con ligeros toques de bollería fina francesa. **Boca:** Correcta integración del carbónico, recorrido medio, buena acidez, fresco y frutoso. En su elaboración se ha cuidado el detalle, con removidos manuales y un tiempo en rima de 24 meses donde se ha ido desarrollando su carácter para terminar con un degüelle manual.

32.00 €

NUESTROS

Tintos



Las Ocho

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: bobal, monastrell, garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah y merlot

De color rojo rubí con intensa capa. Limpio y brillante. Su aroma es frutal y balsámico. Intenso y elegante. Vainilla y tostados. En boca, potente y carnoso. Equilibrado en todo su recorrido en boca, debido a taninos maduros y redondos. Recuerdos balsámicos, vainilla, café y chocolate, con un sutil toque mineral.

26.00 €



Món Tempranillo

D.O: UTIEL-REQUENA - 100% Tempranillo

Vista: Color rubí brillante con ribete granate. Nariz: Agradables aromas de frutos del bosque maduros con notas balsámicas del bosque mediterráneo, seguido de notas de vainilla, regaliz y chocolate. Boca: Vino con cuerpo y bien redondeado con taninos suaves y final largo. Maridaje: Carnes rojas y quesos curados

28.00 €



Les Alcusses

D.O: VALENCIA - Variedad: Monastrell, Syrah, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

De 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.

20.00 €



El Sequé

D.O: ALICANTE - Variedad: Monastrell

Nota de Cata: Vino tinto concentrado con una nariz compleja de fruta roja madura, notas tostadas y toques especiados. En boca es carnoso, profundo y muy expresivo. Muestra unos taninos sedosos, una acidez integrada y un final largo y persistente. Elaboración y Crianza 12 meses en bodega nuevas de roble frances.

39.00 €



Enrique Mendoza Pinot Noir

D.O: ALICANTE - Variedad: Pinot Noir

Color rojo rubí de capa alta con matices granate teja propio de su paso por bodega. De aroma a fruta madura, bayas rojas como las grosellas y el arándano se entrelazan con notas de gran mineralidad como piedras rojas y grafito. Nos recuerda también a flores blancas y violeta, todo bien acompañado por finas notas de tostado, humo y vainilla adquiridas en la crianza.

19.00 €



Enrique Mendoza Santa Rosa

D.O: ALICANTE - Variedades: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Shiraz.

34.00 €

Criado 12 meses en tanques de acero inoxidable, 17 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y Nevers y 40 días en barricas nuevas de roble americano. Color picota de capa muy alta. En nariz es intenso, nítido con notas especiadas (clavo y pimienta). En boca es fuerte, redondo con mucha estructura y volumen, muy sabroso, sensaciones frutales con algo de madera. Retrogusto complejo y con recuerdos a frutas y tostados. Un vino para disfrutar, muy bien elaborado, complejo, muy elegante y sin potencia desmedida.



Fet a mà

D.O: ALICANTE - Variedades: 90% Monastrell, 10% Bobal, Garnacha y Forcallat.

21.00 €

Color de intensidad alta, sin llegar a la saturación. En nariz con mucha intensidad, aromas muy bien conjuntados de frutas, balsámicos y regaliz. En boca, tiene buena entrada, sedosa, y un paso por boca sabroso, con un poco de tanino bien maduro. Al final una ligera acidez y los recuerdos balsámicos le aportan un equilibrio esencial.



El Salze

D.O: ALICANTE - Variedad: 100% Monastrell

21.00 €

Crianza de 12 meses en barrica de 500 l. de roble nuevo. Origen: pequeñas explotaciones en el paraje de El Salze (Beneixama, montaña alicantina) a 630 m. de altitud.



Juan Gil

D.O: JUMILLA - Variedad: Monastrell

25.00 €

Maceración/fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación mololáctica, posterior crianza de 12 meses en barrica francesa y americana. Este vino ha sido recolectado de viejos viñedos de muy poca producción situados sobre suelos muy calizos y pedregosos en la superficie. El resultado da lugar a un vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final de boca con evocaciones de tostados.



Madrid Romero Crianza

D.O: JUMILLA - Variedad: 100% Monastrell

37.00 €

Crianza de 12 meses en barrica de Roble Francés.
Vista: Rojo picota / Intenso / Capa media-alta
Nariz: Aromas frutales / Fruta roja / Fruta negra / Notas torrefactas / Cacao
Boca: Estructurado / Maduro / Amplio / Elegante / Equilibrado / Armonioso
Maridaje: Estofados / Caza / Carnes a la brasa / Carnes rojas / Gazpacho



Tomás Postigo 3er Año

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedades: Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

48.00 €

Color rojo picota con reflejos púrpura. Nariz llena de complejidad en la que se aúnan matices especiados de pimienta, notas de maderas sutiles cremosas y ahumadas con una fruta roja madura muy interesante: tipo grosella y frambuesa. En boca, vino muy armonioso y de largo recorrido muy completo: acidez, tanino redondo y una madera muy integrada.



Carmelo Rodero Reserva

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedades: 10% Cabernet Sauvignon y 90% Tinta del País

52.00 €

De un intenso color rojo picota con suaves notas violáceas y brillantes ribetes teja y ámbar. Nariz de gran sutileza en la que predominan los aromas a frutas maduras, muy bien conjuntados, con otros propios de la crianza (vainilla, canela, café o tostados). En boca resulta muy carnoso, con taninos armoniosos, maduros y suaves. De acidez equilibrada y final prolongado. Paladar pleno de sensaciones agradables. Permanencia en Barrica 21 meses y en botellero durante un mínimo de otros 24 meses más.



Carmelo Rodero Crianza

D.O: RIBERA DEL DUERO -Variedades: 90% de Tinta del País y un 10% de Cabernet Sauvignon

34.00 €

Color rubí de capa alta, mantiene excelente notas guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante. Sus aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz, más fino si cabe. Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal después de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas. Permanencia 15 meses en Barrica de roble francés y americano.



Carmelo Rodero 9 meses

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tinta del País

22.00 €

Limpio y brillante color cereza. En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera. En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado. Procedente de viñedos propios con una edad de entre 5 y 20 años. Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés. Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización.



Abadía de San Quirce

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tempranillo

25.00 €

Color cereza picota con ribetes granate y lágrima glicérica. En nariz complejo y poderoso, con aromas de fruta negra (moras, arándanos), regalices negros, toffee, especias (pimienta negra, vainilla) sobre un fondo balsámico que recuerda el eucalipto. En boca amplio y con buen volumen, acidez equilibrada y taninos redondos. Un paso sencillo pero con carácter y un final de persistencia media.



Matarromera crianza

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: 100% Tempranillo

34.00 €

Exhibe color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos. Sus aromas son intensos y de gran complejidad, destacando los recuerdos de frutas silvestres muy maduras en armonía con los nobles apuntes especiados de la madera nueva. En boca es un vino sabroso, de taninos redondos y paso generoso, con aromas de chocolate y regaliz por vía retronasal. Su final potente y largo acredita la elegancia e intensidad propia de los mejores tintos de la Ribera de Duero, así como el perfecto equilibrio entre fruta y madera que caracteriza a la Bodega Matarromera.



Cepa Gavilán crianza

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tinto fino

22.50 €

Crianza mínimo 12 meses en barrica roble francés y americano. Vista: Rojo picota, violáceo, de capa alta y brillante. Abundante lágrima teñida. Nariz: Limpio y de gran intensidad con aromas de fruta madura, balsámicos, torrefactos y especiados sobre un fondo mineral. Madera muy bien integrada en el conjunto del vino. Boca: Sabroso, potente, frutal, con taninos nobles, que dan al vino una gran opulencia y concentración. Vivo, con sensaciones de fruta, mentolados, cacao, tostados, torrefactos y minerales.



Pruno

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedades: 10% Cabernet Sauvignon, 90% Tempranillo.

29.00 €

Color cereza picota intenso y brillante. Aromas a frutos rojos con notas a la madera de las barricas de roble en las que se cría que dejan recuerdos a regaliz y toffe en su entrada golosa. Agradable paso por boca, muy redondo y estructurado. Suave postgusto a frutas y crianza. 12 Meses en barricas de roble francés de grano fino de segundo y tercer año.



Thesaurus X

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tempranillo

25.00 €

Color picota intenso y desprende infinidad de matices. Aromas a moca y a frutas del bosque, alusiones florales y recuerdos a vainilla. Un sabor que se expande, descubriendo matices en cada sorbo y una sensación de frescura en su conjunto.



Portia Crianza

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tempranillo

23.50 €

Limpio, brillante, intenso rojo cereza picota, destellos morados. Intenso y dulce bouquet. Aromas a frutas del bosque. Vainilla y ligeros tostados. Potente, tanino elegante y buena acidez. Final largo en notas dulces y tostadas. Maridaje: Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.



La Capilla crianza

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedades: Tinta del País y 2% Merlot

31.00 €

Vino de color profundo de capa alta, glicérico y untuoso en copa. Nariz intensa, con sensaciones de frescura frutal envuelta en una madera muy integrada que complementa, pero sin enmascarar la plenitud varietal Tinta del País en la Ribera del Duero. Paso en boca fresco, vivo, de elegante complejidad, con matices cremosos y finos tostados. Taninos polimerizados envolventes y densos. Sutil y elegante. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés de grano fino, nuevas y de 1 vino a partes iguales.



Alión

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Tempranillo

100.00 €

Vista: Presenta un color cubierto, intenso, casi opaco con ribetes cardenalicios. Brillante y limpio. Nariz: Predomina la pureza del tempranillo perfectamente maduro (fruta).

Boca: Ataque potente y un paso por boca presente sin agresión, puesto que la fruta fue protegida por el tanino del tino de madera desde vinificación.



Vega Sicilia Valbuena 5º

D.O: RIBERA DEL DUERO - Variedad: 100% Tinto Fino (Tempranillo)

194.00 €

Vista: Rojo burdeos con ribetes cardenalicios. Nariz: Aromas potentes a fruta perfectamente madura como grosellas, arándanos... combinado con aromas de roble muy fino y para nada dominante. Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia. Boca: Sedoso, envolviendo la boca de intensidad y vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casis.



Marqués de Murrieta reserva

D.O: RIOJA - Variedades: 77% Tempranillo, 10% Garnacha, 8% Graciano y 5% Mazuelo

31.00 €

Intenso color rojo cereza. En nariz aromas a frutas rojas y negras maduras con notas especiadas y balsámicas. Su cuerpo graso y sabroso ofrece tragos largos con un agradable retrogusto a frutas y roble. Crianza que dura unos 22 meses en barrica de roble americano, lo que le otorga la madurez y la variedad en matices.



Roda I

D.O: RIOJA - Variedad: Tempranillo

65.00 €

De capa media de fondo rojo. En nariz presenta notas de fruta negra y roja que se van intercalando. En boca aparecen las frutas negras y rojas alternándose. Sensación de hierbas y hojas en el bosque típicas de las añadas atlánticas. Tanino muy fino y la fruta perdura en el postgusto.

Procedente de cepas de más de 30 años y criado en 16 meses en barricas de roble francés y 20 meses en botella.



Campillo Raro reserva

D.O: RIOJA - Variedad: Tempranillo

Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés Allier donde permanecen 30 meses. Capa media alta. Limpio, brillante. Color rojo rubí. En nariz, muy intenso. Fruta madura, compotada. Especies (pimienta, clavo). Tostados de la bodega. En boca intenso, con volumen. Equilibrado, con tanino amable. Sabroso. Tostado dulce que deja recuerdo a frutos secos. Final largo, deja recuerdo a nueces y tostados.

55.00 €



Campillo crianza

D.O: RIOJA - Variedad: Tempranillo

Vista: Color rojo cereza de evolución rubí. Nariz: su aroma ofrece una distinguida conjunción de fruta roja madura y notas especiadas y tostadas procedentes de la bodega. Boca: es sabroso, con buena carnosidad y estructura tánica en equilibrio con su acidez. Su final es amplio y elegante

19.00 €



Viuda Negra

D.O: RIOJA - Variedad: Tempranillo

Elaborado en barricas de roble francés de 256 litros durante 14 días a bajas temperaturas, con 4-5 bazuqueos diarios. Crianza en barricas de roble francés. Su carácter juvenil nos muestra su complejidad en la fruta. Vegano y sin gluten.

24.00 €



Finca la Quintanilla

D.O: RIOJA - Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos de más de 65 años. 24 meses en bodega de Roble Francés. Color cereza intenso con aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo y notas de tabacos, ahumados y balsámicos. Muy sabroso y redondo en boca. Presenta buen equilibrio entre los taninos de uva y madera de roble francés, que proporciona un elegante envejecimiento. Final largo y persistente.

49.00 €



Excellens Cuveé Especial

D.O: RIOJA - Variedad: Tempranillo

Es de color rubí con ribete picota y con buena lágrima glicérica. En nariz predominan los aromas de fruta roja en sazón (frambuesas, grosellas), envueltos en notas especiadas (vainilla, ligera canela), regaliz rojo y bonitos matices del tostado de la madera. En boca destacan los taninos maduros que le dan una sólida estructura. La acidez lo hace vivo y le augura aún mucha vida por delante. Buen peso frutal en el recorrido y larga persistencia. Larga maceración pelicular (25 días).

21.00 €



Benito Escudero crianza

D.O: RIOJA - Variedad: 70% Tempranillo, 15% Mazuelo, 15% Garnacha

La crianza se hace en barricas de roble americano y francés Y permanece en ellas al menos durante 15 meses. Color rojo rubí brillante. Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con tonos de madera de roble fino que destacan notablemente. Buena estructura en boca, equilibrado y sabroso. Con gran carácter y larga persistencia. Vía retronasal compleja y elegante, aromas a fruta rojas y toques de madera de calidad.

22.00 €



Vidau

D.O: RIOJA - Variedad: Vidau

Color rojo cereza profundo. Aromas intensos, notas de frutas maduras, especias, toques balsámicos y una madera muy bien ensamblada. En boca carnoso y sabroso, bien equilibrado con un toque tánico. Final largo lleno de matices con predominio de fruta madura y notas de la crianza. Crianza 18 meses en barrica de roble francés y rumano.

73.00 €



Sió Negre

D.O: MALLORCA - Variedad: Manto Negro, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vista: Rojo cereza brillante con ribete violeta. Nariz: Poderoso y complejo con dominante de fruta negra, con fondos minerales, especiados (nuez moscada, canela, cacao) y balsámicos. Boca: Ataque bastante fresco, paso por boca muy equilibrado, tanino dulce y aterciopelado. Cremoso y rico en matices muy representativos del terroir mallorquín. Maridaje: Carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados, jamón ibérico.

28.00 €



Habla del Silencio

D.O: TIERRAS DE EXTREMADURA - Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc

Color: Granate, cereza intenso con matices violetas, característicos de todos los Habla. En copa es brillante y limpio, con una lágrima densa. Aroma: Intenso y complejo, con toques de cereza, mora, menta, pimienta y grafito. Boca: Es un vino goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.

20.00 €



Abadía Retuerta selección especial

D.O: CASTILLA Y LEÓN - Variedades: 77% Tempranillo, 12% Cabernet sauvignon, 9% Syrah, Merlot, Petit verdot y Garnacha

Buena intensidad de color, rojo oscuro. Nariz compleja y fresca, con un buen toque afrutado, sobre todo con presencia de frutos rojos. La madera le aporta notas de cedro y torrefactos. En boca, entrada amable pero firme con apuntes sápidos. Buen equilibrio y taninos fundentes y finos. Muy persistente. 12 Meses en barricas de roble francés y americano.

45.00 €



Mauro

D.O: CASTILLA Y LEÓN - Variedades: 90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon y Syrah.

Color rojo picota de intensidad media-alta. Ribetes y reflejos violáceos. En nariz con una intensidad media, más hecho, con fruta negra y roja con toques maduros. Presencia clara de la crianza, regaliz, especias, madera marcada, tostados. Ataque en boca fresco, mucha fruta madura, madera bien puesta sin estar muy marcada, paso con presencia de fruta y crianza, potente, buena estructura, denso, sabroso, algo carnosos, potencia controlada. Acidez correcta. Taninos maduros. Final medio tirando a largo.

52.00 €



Numanthia

D.O: TORO - Variedad: 100% Tinta de Toro

Procedentes de cepas de pie franco de entre 50 y 100 años, que otorgan pequeñas producciones de racimos muy concentrados. Un vino que suma al característico poderío de Toro un plus de elegancia. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. 24 meses en botella.

68.00 €



Lugiter

D.O: PRIORAT - Variedades: Garnacha y Samsó

A la vista tiene un color potente con una cantidad impresionante de fruta. En la nariz, es muy complejo con un buen ensamblaje madera vino, notas especiadas y de hierbas de monte bajo. Marcada mineralidad característica del terruño. Frescura y agilidad en la boca, delicado con un buen retrogusto. 18 meses en barrica de roble francés de 500 y 600 l. 48 meses de crianza en botella.

45.00 €

NUESTROS

Blancos



Les Freses

D.O: ALICANTE - Variedad: 100% Moscatel de Alejandria

Tras una maceración de 24 h. arranca la fermentación con levaduras propias de un pie de cuba 5 días previo a vendimia. Tras cuatro trasiegos de lías a lo largo de 8 meses, embotellamos. En visual es amarillo pajizo claro, brillante y con reflejos verdes típicos de la moscatel y en nariz es un moscatel lleno de flores frescas, jazmín, flor de azahar, manzanilla, rosa, y polvos de talco. En boca, seco totalmente, placentero, cítrico con limoncillo, tiene pétalos carnosos y su retrogusto es largo en boca, de hinojo, jengibre y pimienta blanca, salino y de toque a pomelo.

19.00 €



Mare Terra

D.O: ALICANTE - Variedad: Moscatel

De color dorado, ámbar pálido, atrae la mirada hacia la copa, tentativa, casi coqueta. Aromas a manzanas verdes, un ligero toque de sidra muy seca, matices cítricos y aromas a flores predominan. En boca tiene buen ataque, seco, algo untuoso, fresco, con suaves amargos y bastante longitud.

20.00 €



Bahía de Dénia

D.O: ALICANTE - Variedad: Moscatel

Vino Fermentado en Barrica. Color amarillo pálido. En nariz sobresalen aromas cítricos y florales así como notas secundarias de la fermentación en barrica. Tras un tiempo en la copa destacan los aromas de frutas tropicales. En el paladar el vino es muy complejo, elegante y untuoso. Final largo y persistente.

23.50 €



Viña Teulada

D.O: ALICANTE - Variedad: 100% Moscatel de Alejandria

Vino blanco seco sin azúcar residual. En boca es redondo con una acidez y frescura perfecta. Aromático, afrutado y ligero, de gusto un tanto ácido, que esconde su ligerísimo dulzor. Posee aromas cítricos y recurrentes. Elaborado con el mosto flor de las uvas más carcanas al mar. La famosa Moscatel de Teulada, con su toque más minera.

18.00 €



Renaix la Passió - Oscar Mestre

D.O: ALICANTE - Variedad: 100% Moscatel de Alejandria

Color amarillo pajizo limpio, ribete claro con reflejos verdosos. Posibilidad de encontrar precipitados de tartratos en copa. Aromas complejos y sutiles que recuerdan a perfumes de cítricos, hinojo, pomelo, boj, predominando también los perfiles varietales de la moscatel. En boca encontramos un vino fino y elegante, con un volumen medio y larga persistencia con un agradable amargo final.

21.00 €



Món Macabeo

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: 100% Macabeo

Tras la fermentación, el vino es trasegado junto a sus lías finas a un depósito donde se realiza el "bâtonnage" cada 3 días. Color: amarillo pálido. Nariz: predominancia de aromas frescos varietales con notas cítricas y lácticas y flores blancas. Boca: acidez equilibrada y sensaciones untuosas debido a la crianza sobre lías. Muy expresivo con aromas cítricos, fruta exótica y notas finales de miel.

26.00 €



Demuerte blanco

D.O: YECLA - Variedades: 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

Color amarillo pajizo, limpio, brillante. En nariz aromas a fruta y flores blancas, melocotón en almíbar, algo de ealbaricoque, fruta cítrica y tropical. Entrada fresca en boca, ligero pero con untuosidad, cremosidad y cuerpo. Muy buena acidez. Final largo con recuerdos a fruta blancay herbáceos.

18.00 €



Jose Pariente verdejo

D.O: RUEDA - Variedad: Verdejo

Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. El aroma, de gran intensidad, es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas de hueso, frutas blancas y cítricos. Asimismo, se aprecian aromas de hinojo, de monte bajo y un fondo anisado, balsámico. En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. La retronasal es compleja e intensa.

20.00 €



Excellens verdejo

D.O: RUEDA - Variedad: Verdejo

Color amarillo verdoso. Nariz elegante, sutil, desgrana la fragancia de frutas blancas con finas notas cítricas. Buen ataque y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela equilibrio, frescura y un fino toque de pomelo que aporta una agradable persistencia. En boca fresco, intenso y ligero.

20.00 €



Excellens Sauvignon Blanc

D.O: RUEDA - Variedad: Sauvignon Blanc

Nariz intensa, notas minerales, herbáceas con un fondo de fruta tropical que le da profundidad. Boca bien armada, equilibrada y de rotunda expresión. Unos matices muy ricos y sabrosos resaltan su volumen en la cata.

21.00 €



Terras Gaudas

D.O: RIAS BAIXAS - Variedades: Albariño, Loureiro y Caiño blanco

26.00 €

Fase Olfativa: 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. Fase Gustativa: Desde el primer momento el vino nos llena la boca con su estructura y untuosidad. Es denso, muy carnoso, y los toques de mineralidad junto a su fresca acidez, nos ofrecen un intenso, placentero y largo final de boca. Comentarios: El vino se debe consumir joven. No se recomienda su envejecimiento.



Granbazán Ámbar

D.O: RIAS BAIXAS - Variedad: Albariño

25.00 €

Vista: Amarillo dorado, pálido, reflejos verdosos, limpio y brillante.
Nariz: Complejo, notas varietales, aromas frutales, fruta madura, notas balsámicas, hierba seca, aromas florales y flores blancas.
Boca: Buena entrada, notas varietales, buena acidez, equilibrado, sabroso, amplio, vivo, final largo y persistente.



Mar de Frades

D.O: RIAS BAIXAS- Variedad: Albariño

25.00 €

Vista: Color amarillo limón con irisaciones doradas y reflejos verdosos.
Nariz: Despliega notas de fruta como la manzana y pera blanca sobre un fondo floral sutil y persistente.
Boca: Es fresco y persistente, de gran recorrido, prolongando sus aromas de la fase nasal, además ofrece notas minerales y de frutas exóticas.



Bermejo Malvasía Seco

D.O: LANZAROTE - Variedad: Malvasía Volcánica

28.50 €

Blanco Seco. Atractivo color verdoso y de gran complejidad aromática. Muy frutal al comienzo, con matices de limón y mango que da paso a sutiles aromas florales. Con paso suave y glicérico entre recuerdos de limón, hierba seca y piel de melocotón llega a un final largo y muy varietal.



Quinta do Sil

D.O: VALDEORRAS - Variedad: Godello

23.00 €

Vista: Amarillo limón, limpio y brillante. En nariz es elocuente, frutas amarillas, melón cantalupo maduro, papaya y hierbas como la manzanilla. En boca es goloso, intenso, muy voluminoso, de persistencia media y final ligeramente amargo.



Cepado

D.O.: VALDEORRAS - Variedad: Godello

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aspecto limpiísimo y brillante. Aromas primarios de intensidad media, que recuerdan a la uva recién cortada. Aromas secundarios dulzones sobre fondo herbáceo de hinojo. Notas de pastelería, dulce y bollería. En boca es graso, largo y potente. Retrogusto varietal, largo y persistente.

21.00 €



Tilenus Monteseiros

D.O.: BIERZO - Variedad: Godello

Color amarillo pálido de intensidad media y de poca lágrima en copa. Nariz de elevada intensidad aromática, dominio frutal, recuerdos cítricos, fruta blanca y amarilla de hueso no muy madura. En boca de encuentro seco, de acidez media alta, muy vivaz y con paso amplio.

19.50 €



Rudeles 23 Albillo

D.O.: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Albillo

Color amarillo con reflejos verdosos. En nariz frutas blancas, pera, manzana y un final cítrico, fácil de beber. Toques florales y un recuerdo especiado. Entrada en boca fresca, paso suave, final estructurado con un punto de margs muy agradable. Vino de cepas viejas de mas de 110 años. Crianza 50 días en bodega.

20.00 €



Laxas Albariño

D.O.: RIBERA DEL DUERO - Variedad: Albariño

Vino limpio y brillante, amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblado perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutos de hueso (el albarizoque). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Sípido, goloso y glicérico.

21.00 €



Lalume

D.O.: RIBEIRA SACRA. Variedad: Treixadura

La crianza se realiza en barricas de roble francés y foudres asiáticos, depósitos ovoides de hormigón y depósitos de acero inoxidable. Posee una segunda crianza con sus lías finas. En nariz es intenso y muy aromático con notas de fruta blanca y de hueso. También se aprecian notas florales con pinceladas de hierbas aromáticas. En boca es amplio y envolvente. Cierta textura grasa que llena la boca. Con un final bien estructurado y muy largo.

36.00 €



Baigorri fermentado en barrica

D.O: RIOJA - Variedad: 90% Viura, 10% Malvasía

Crianza de 8 meses fermentado en barrica de roble francés con lías.

Color amarillo dorado. Intenso en nariz donde destacan las sensaciones frutales y balsámicas con toques minerales. Su paso por boca es muy complejo, elegante y untuoso con un final largo y persistente.

25.00 €



Les Bruguères

D.O: PRIORAT - Variedad: 100% Garnacha Blanca

Crianza: maceración pelicular pre-fermentativa. Fermentación a 17-18° en depósitos de acero inoxidable con lías durante 5 meses.

Finos aromas de frutas blancas maduras, florales con notas minerales y recuerdos anisados.

Sabroso y sedoso en el paladar con una acidez buena y en equilibrio, resalta su agradable final cítrico con un toque ligeramente especiado. Ideal para acompañar foie, ostras, mariscos, pescados, platos de pasta fresca y carnes blancas.

34.00 €

NUESTROS
Rosados



Nodus Rosado

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: 100% Bobal

Viñedo: Las mejores uvas de nuestros viñedos son seleccionadas para obtener este rosado 100% bobal. **Elaboración:** Una vez alcanzada la madurez óptima se realiza una corta maceración en frío efectuando la fermentación a 16 °C de temperatura, para posteriormente realizar el método tradicional de sangrado, conservando así el mosto con todos los sabores y aromas de las uvas. **Cata:** Brillante color rosa frambuesa, con un intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. En boca resulta elegante, sabroso y fresco.

17.50 €

3.50 €



Rose Marine

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: 100% Garnacha

Color rosa pálido. **Limpio y brillante.** **Aroma:** predomina la fruta como la manzana verde, cereza y melocotón. Muy fino con una gran riqueza aromática, hierbas silvestres y ligeros matices florales. **Boca:** Intenso, fresco y goloso. Con ligeros toques cítricos que dan una buena acidez y equilibrio al vino.

20.00 €



Excellens Rosé

D.O: RIOJA - Variedad: Garnacha tinta y Tempranillo

De atractivo color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con sabores delicados de fruta blanca madura. Este rosé se expresa con delicadeza y una justa vivacidad que resalta su frescura. Envoltente con buen final de boca.

19.00 €



Finca Lalinde

D.O: RIOJA - Variedad: 90% Garnacha, 10% Viura

Uva recolectada manualmente en cajas de 12 kg. El mosto macera con borras durante 3 días entre 3 y 4°C. La fermentación se desarrolla en depósitos de hormigón de diseño exclusivo. La crianza se prolonga 5 meses con sus lías.

36.00 €



Habla Rita

D.O: TIERRAS DE EXTREMADURA - Variedad: Syrah, Garnacha

Color. Atractivo rosa pálido con ligeros toques fucsia. **Aroma.** Fresco e intenso carácter a pomelo con matices muy sutiles de violeta, laurel y frutas rojas del bosque. **Boca.** Suave, redondo, delicado, desarrolla abundantes notas de frambuesa o fresa, con un final largo y lleno de matices.

33.00 €



Miraval Rosé

D.O: COTÉS DE PROVENCE - Variedad: Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle

Rosa pálido con reflejos brillantes presenta un gran frescor mineral, delicados aromas cítricos, de frutos rojos y flores blancas. En boca, el terroir se revela con todo su equilibrio y elegancia. El bouquet de aromas es persistente y largo, con un carácter frutal y salino. Maridaje: Carne blanca y carne roja para disfrutar aún más de su sabor.

38.00 €



Aix

D.O: PROVENZA (FRANCIA) - Variedad: Garnacha, Cinsault, Syrah

Color salmón pálido. Aroma de fruta roja y hierbas frescas. En boca elegante, con un sabor de manzanas Golden y cítricos.

35.00 €

NUESTROS

*Cavas y
Champagnes*



Nodus Cava Brut Nature

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Macabeo y Chardonnay

En su elaboración se ha cuidado el detalle, con removidos manuales y un tiempo en rima de 10 meses donde se ha ido desarrollando su carácter para terminar con un degüelle manual. Color: Dorado con un perlado fino y corona persistente. Nariz: Aromas a fruta mediterránea con ligeros toques de bollería fina francesa. Boca: Correcta integración del carbónico, recorrido medio, buena acidez, fresco y frutoso.

19.00 €

3.50 €



Nodus Cava Brut Nature Reserva

D.O: UTIEL-REQUENA - Variedad: Chardonnay

Color: Dorado con un perlado fino y corona persistente. Nariz: Aromas a fruta mediterránea con ligeros toques de bollería fina francesa. Boca: Correcta integración del carbónico, recorrido medio, buena acidez, fresco y frutoso. En su elaboración se ha cuidado el detalle, con removidos manuales y un tiempo en rima de 24 meses donde se ha ido desarrollando su carácter para terminar con un degüelle manual.

32.00 €



Tantum Ergo Brut Nature

D.O. CAVA COMUNIDAD VALENCIANA - Variedad: Pinot Noir

Despierta los sentidos con su vibrante esencia de frutos rojos como fresas y frambuesas, entrelazados con sutiles toques de almendras y avellanas, y un delicado aroma de vainilla tostado y pan recién hecho. Al probarlo, su sabor se expande, ofreciendo una textura cremosa y reminiscencias de la piel de cereza madura, con pinceladas de vainilla y un susurro de especias. Su acidez está perfectamente equilibrada, culminando en un final persistente que invita a seguir disfrutando.

37.00 €



Moët & Chandon Brut Impérial

D.O: CHAMPAGNE - Variedad: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Color: Amarillo pajizo dorado con destellos verdes. Bouquet chispeante. Nariz: Intensidad de la manzana verde y los cítricos, fresca de los matices minerales y las flores blancas. Elegancia de las notas rubias (brioche, cereal, nueces frescas) En boca: Generoso, combina suntuosidad y sutileza. Deliciosa suntuosidad de la fruta blanca (pera, melocotón, manzana). Caricia seductora de sus finas burbujas. Suave vivacidad de los cítricos y matices de grosella espinosa.

65.00 €



Moët & Chandon Rosé Impérial

D.O: CHAMPAGNE - Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

Rosé Impérial es una expresión espontánea, radiante y romántica del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante. De color rosado con reflejos ligeramente cobrizos. Aromas expresivos con predominio de frutas del bosque, notas florales y un toque picante. Ataque en boca con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.

75.00 €



Veuve Clicquot

D.O: CHAMPAGNE - Variedad: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

70.00 €

Color amarillo con destellos dorados y burbujas diminutas. Aroma intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos. Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y la vainilla. En boca es fresco, de gran estructura, con una intensa sensación afrutada.



Ruinart Blanc de Blancs

D.O: CHAMPAGNE - Variedad: Chardonnay

130.00 €

Vista: Color oro pálido con reflejos verdes y con bella luminosidad, burbujas finas y ligeras, un rosario delicado y persistente. Nariz: Frutas frescas con predominio de cítricos y piña, mezcladas con notas de flores blancas y especias (jengibre y cardamomo). Boca: Puro, limpio y preciso. La entrada es suave y carnosa y dando paso a un magnífico final muy refrescante, sobre notas de melocotón blanco.



Ruinart Rosé

D.O: CHAMPAGNE - Variedad: Pinot Noir, Chardonnay

140.00 €

Sedoso y delicadamente pulposo, el Ruinart Rosé ofrece un sutil aroma impregnado de una bonita frescura y una redondez gourmet que explota en una boca cremosa y muy amplia. El matrimonio de Chardonnay y Pinot es un maravilloso complemento para revelar un Ruinart Rosé voluptuoso y seductor. Un imprescindible de la maison Ruinart, un auténtico concentrado de placer y dulzura.



Dom Perignon

D.O: CHAMPAGNE

240.00 €

Nariz: la explosión del buqué es compleja y luminosa, mezcla de flores blancas, cítricos y frutos de hueso. Todo ello estimulado por el frescor del anís y de la menta. Al respirar, percibimos finalmente los toques especiados, amaderados y torrefactos. En boca: el vino, hasta ahora introvertido, se revela finalmente. Su perfil afilado, alargado, depurado, tónico y atlético se impone con calidez. El fruto hace su declaración en voz alta y con claridad. La acidez que firma esta añada está sorprendentemente integrada. La persistencia es esencialmente aromática, gris, ahumada, apremiante.



Cristal Brut Louis Roederer

D.O: CHAMPAGNE (FRANCIA) - Variedad: Chardonnay y Pinot Noir

290.00 €

De color limón brillante, con ligeras notas ambarinas, asociado a un burbujeo muy fino, persistente y profundo. En nariz es presente el Chardonnay, con aromas de frutos blancos, notas a miel y cierta mineralidad, pasados unos minutos evoluciona hacia la confitura y vainilla. En boca es amplio, cremoso y revela una increíble concentración de frutos, melocotón, albaricoque, mango. Esta concentración sedosa y carnosa, a la vez que densa y dulce, típica de los grandes Pinot Noirs, está inmediatamente asociada a una fina acidez que le da una vivacidad y mineralidad final.