



NUESTRA CARTA DE VINOS



¿Te ha gustado el vino?

¿Quieres llevártelo a casa? Ahora puedes comprarlo en nuestra tienda con un 11% de descuento.

Consulta a nuestro personal

Si te traes tu vino te los descorchamos por sólo 8 €

VINOS TINTOS VALENCIANOS



DP - Doble Pasta (PRODUCCIÓN LIMITADA - Hasta fin de existencias)

VARIEDAD: Bobal

16.00 €

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.



Nodus Bobal

VARIEDAD: Bobal

COPA 2.50 € • 12.00 €

Bobal, variedad autóctona, qué mejor uva para desarrollar este Nodus Bobal de nuestros viñedos de Finca El Renegado. Ensamblamos las notas frutales de esta variedad con las notas a especias que aporta el paso por barrica dándole carácter al vino dentro de su equilibrio. Este vino no ha sido sometido a ningún proceso de estabilización por lo que pueden aparecer precipitaciones totalmente naturales.

Vino de la casa



Nodus Summun

VARIEDAD: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon

25.00 €

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, han 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.



Hoya de Cadenas rva. privada

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

13.00 €

Vista: limpio y brillante, rojo granate violáceo, buena capa.
Nariz: aromas intensos, francos, afrutados, compota de fruta, notas especiadas, cacao.
Boca: carnosos, cálido y persistente.



Venta del Puerto 12

VARIEDAD: 40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah.

18.00 €

Aroma envolvente y complejo, destacando a copa parada notas de fruta negra madura (mora y grosellas), fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a leves notas minerales. En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le da frescura y resalta la presencia de fruta madura.



EL Miracle

VARIEDAD: Bobal y Cabernet Sauvignon

8.00 €

4 meses en barrica de roble francés.
Color: De color rojo intenso con matices violáceos. Nariz: Aromas a frutos rojo, ciruela y notas de caramelo. Gusto: En boca, destaca su gran estructura, con tanino suave y con final persistente. Maridaje: Carnes Rojas, Cordero, Pescado a la brasa, Quesos curados



Lagunilla crianza

VARIEDAD: Garnacha y Tempranillo

15.00 €

Vista: es de color cereza picota con reflejos granate y con lágrimas ligeras. Nariz: aromas a fruta roja madura. Con notas especiadas y herbáceas, con toques ahumados de crianza en barrica con vainilla y tabaco. Boca: equilibrado y persistente, con sabores de fruta madura. Con toques ligeros especiados, de madera fina, taninos de roble y notas de vainilla. Maridaje: carnes de res, ternera, cordero, aves de corral, asados, verduras a la brasa, platos con salsa cremosa, quesos curados y pastas.



Marqués de Riscal reserva

VARIEDAD: 93% Tempranillo, 7% Graciano

1/2 BOTELLA 17.00 € • BOTELLA 25.00 €

Vista: Vino de color rojo picota, de capa alta y oscura. Nariz: Destacan los tostados y especiados. Frutas negras confitadas. Boca: Fresco y cremoso, con taninos suaves y elegantes. Final largo y equilibrado.

Maridaje: Jamón, quesos curados, guisos con salsas suaves, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.



Muga crianza

VARIEDAD: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuela y Graciano

30.00 €

Color cereza picota roja, intenso, con ribetes rubí y tonalidades moradas. Limpio y muy brillante. De capa media, tiene una abundante lágrima.

Nariz de elevada intensidad en la que predomina una intensa fruta roja y negra madura que da paso a aromáticas notas florales y a unos primeros aromas tostados.

En boca es un vino tinto de largo recorrido sabroso y carnoso, con la fruta madura predominando sobre un intenso fondo de la crianza envuelta en cremosas vainillas. Un vino equilibrado, estructurado.



Viña Ardanza reserva

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

1/2 BOTELLA 22.00 € • BOTELLA 30.00 €

Brillante y vivo color granate, con un incipiente ribete rojo cereza y capa intensa. Aroma muy notable, con recuerdos especiados, balsámicos y de frutas maduras que, tras agitar la copa, descubre toques de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela. Pleno de sabores, amable acidez y equilibrio y taninos muy pulidos que realzan su estructura armoniosa. Retrogusto complejo y elegante con recuerdos especiados y balsámicos. Para disfrutar ahora y con larga vida por delante.



Cune crianza

VARIEDAD: 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Mazuelo

COPA 2.50 €

1/2 BOTELLA 8.00 € • BOTELLA 13.00 €

Capa media de color granate. En nariz los aromas que destacan son los derivados de los frutos del bosque con notas a regaliz bien ensamblados con los aromas golosos a vainillas, toffes y cacao procedentes de la crianza de 12 meses en barricas de roble americano. Entrada suave y paso marcado por un tanino redondo con un final ligeramente ácido que nos lleva a una retronasal fresca, larga y afrutada.

Es un vino fácil de beber, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea.

BORGOÑA (FRANCIA)



Ropiteau Frère Pinot Noir

VARIEDAD: Pinot Noir

25.00 €

Vista: rojo intenso con reflejos rubí.

Nariz: muy cálido, con frutos rojos y melocotón, tostados, vainilla y coco.

Boca: con cuerpo, con sabores predominantes de grosella negra y regaliz.

Maridaje: Delicatessen, carnes a la parrilla, pizzas, barbacoas o quesos.



Chafandín crianza

VARIEDAD: Tempranillo

38.00 €

MEJOR TEMPRANILLO DEL MUNDO. Vista: rojo oscuro brillante con borde violeta. Nariz: aromas complejos de bayas silvestres recién recogidas, ciruelas y notas especiadas de tomillo y nuez moscada. Boca: notas de bayas intensas y un toque de mineralidad. Estructura densa, finos taninos dulces y final duradero. Notas cremosas de mermelada de ciruelas, maderas nobles y matices especiados de tomillo.



Matarromera crianza

VARIEDAD: Tempranillo

29.00 €

Vista: Color cereza muy oscuro, limpio y brillante con tonos violeta. Nariz: Gran intensidad, destacando los aromas a frutas negras muy maduras en combinación con las notas de crianza a torrefactos, regaliz, café, vainilla y cacao. Boca: Sabroso y elegante, con paladar afrutado y especiado muy equilibrado y un final potente, voluminoso y muy amplio.



Servilio crianza

VARIEDAD: 100% Tempranillo

19.00 €

Fase visual: de aspecto limpio y brillante, destaca su color rojo cereza, con débiles matices violáceos. Fase olfativa: presenta buena intensidad aromática y aunque en un principio florecen aromas terciarios complejos, surgen sensaciones nuevas y aparecen suaves especiado y recuerdos de aromas primarios de frutos del bosque, de bayas maduras, dando lugar a un ensamblaje variedad-madera, que va en el lento proceso de reducción en botella. Fase gustativa: En general, destaca su buena estructura y equilibrio, taninos fino y elegantes que confieren un volumen muy agradable.

VINOS ROSADOS

VALENCIANOS



Chaval Rosado (Ecológico y apto para Veganos)

VARIEDAD: Bobal

9.00 €

Vista: brillante color rojo frambuesa. Nariz: Intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. Gusto: en boca resulta elegante, sabroso y fresco. Maridaje: Ideal para acompañar aperitivos, pescados, comidas suaves y arroces. Temperatura de Servicio: 8-10°C



Murviedro Rosado

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

9.00 €

Cereza pálido. Aroma de intensidad alta, con recuerdos a frutas rojas sobre un fondo lácteo y con un toque final de pimienta. Intenso, paso de boca elegante con una buena frutuosidad y una acidez viva. Maridaje: Vino ideal para tomar como aperitivo o acompañante de carne blanca, pasta y arroces.



Peñascal

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

9.00 €

Vista: Rosa frambuesa entremezclado con suaves tonos salmón, limpio y brillante. Nariz: Intenso, destacando tonos florales de gran riqueza que armonizan con un elegante fondo de frutas rojas silvestres. Boca: Sabroso, bien equilibrado, fresco y vivaz, con un final suave donde destacan los tonos frutales. Maridaje: Está especialmente recomendado para zarzuelas de pescados, arroces, paellas...

VINOS BLANCOS

VALENCIANOS



Nodus Sauvignon Blanc

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

COPA 2.50 € • 12.00 €

Vino de la casa

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.



Nodus Chardonnay (fermentado en barrica)

VARIEDAD: Chardonnay

17.00 €

Elaborado a partir de uvas de la variedad Chardonnay procedentes de nuestros viñedos de Finca El Renegado. Tras una maceración en frío para extraer su potencial y utilizando sólo el mosto de mayor calidad se obtiene este magnífico vino. 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.



El Miracle

VARIEDAD: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo

10.00 €

Presenta un atractivo color amarillo pajizo, con ligeros tintes verdosos. Desprende un fragante aroma a flor de azahar, seguido de una compleja combinación de notas cítricas y fruta tropical. De refrescante acidez y consistente bouquet.



Murviedro blanco

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

9.00 €

Color: Amarillo pálido con reflejos verdes. Aroma: Fruta fresca madura, con fondo de aromas tropicales de intensidad alta. Sabor: Fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada. Sugerencias de Servicio Murviedro Colección Sauvignon Blanc es un vino ideal como aperitivo o acompañante de pescados, arroces y comidas picantes. Servir entre 6 y 8°C.

RUEDA



Monopole Siglo XXI

VARIEDAD: Verdejo

13.00 €

Vista: color amarillo pálido de reflejos verdosos. Nariz: en nariz recuerda, con intensidad, la fruta de hueso sobre un fondo perfumado. Boca: en boca es medio en intensidad, de acidez equilibrada y final sencillo. Maridaje: acompaña con platos sencillos como verduras en tempura, ensaladas sin vinagre o quesos tiernos.



Castelo de Medina

VARIEDAD: Verdejo

15.00 €

MEJOR VERDEJO DEL MUNDO 2014 - 2015 - 2016.
Color Amarillo pajizo con tonos verdosos, brillante y cristalino. Aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana.
En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. En retronasal es muy persistente, con gran cuerpo y un largo postgusto.

RIAS BAIXAS



Señorío de Lazoiro

VARIEDAD: Albariño

15.00 €

Color brillante y cristalino.
En nariz, desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas.
En boca delicada suavidad y ligereza sutil en el paladar. Un vino radiante.

CAVAS Y CHAMPAGNES



Nodus Cava Brut Nature

VARIEDAD: Macabeo y Chardonnay

13.00 €

Cava
de la
casa

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. Elaboración: Espumoso en el que la combinación de la uva Chardonnay y la Macabeo le proporciona un gran equilibrio y un savoir faire característico de su marca insignia Nodus. 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.



Pago de Tharsys cerámica

VARIEDAD: 80% Macabeo y 20% Chardonnay

30.00 €

El cava Pago de Tharsys Brut Nature está elaborado con uvas recogidas manualmente y durante la noche de viñedos situados en Requena a una altitud de 650 metros. La fermentación se realiza a una temperatura de 17°C. A continuación se produce el ensamblaje del Chardonnay y del Macabeo, y se colocan en rima en el subterráneo de la bodega. La crianza es de 16 meses con removido manual en pupitres de madera de 120 botellas.



MM

VARIEDAD: 40% Macabeo, 30% xarel-lo y 30% parellada.

10.00 €

De color amarillo pálido y ligeramente pajizo, es un cava muy equilibrado, con gran balance y finos aromas procedentes de su envejecimiento en botella. Le caracteriza un post-gusto duradero y burbujeante altamente refrescante en su temperatura de consumo ideal. Muy recomendable para acompañar cremas, foie-gras, así como pescados, mariscos y pastas.



Moët & Chandon

VARIEDAD: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

60.00 €

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.

ESPUMOSOS Y SIDRAS



Reymos

VARIEDAD: 100% Moscatel

7.00 €

Vista: Amarillo verdoso con reflejos céreos y perleo fino y persistente. Olfato: Elegantes y sutiles aromas a fruta fresca, con matices de flores blancas. Sabor: uva recién vendimiada, varietal, redondo, aterciopelado, equilibrado, espuma suave y envolvente. Persistencia larga, fresca y equilibrada. Maridaje: Muy adecuado como copa de bienvenida y/o aperitivo. Ideal para acompañar quesos y foie, y también en postres.



El Gaitero

7.00 €

De color amarillo pajizo con abundante burbuja. Sidra semiseca singular de gran riqueza aromática, espumosa y con formación de rosarios de gran finura en la burbuja. Su aroma es muy franco y fragante donde predominan los aromas de manzana y melocotón, en conjunto muy grato. Al paladar tiene una entrada punzante con una definida acidez, que va ganando en cuerpo y acaba en un final largo y muy personal. Adecuada para acompañar comidas ligeras e ideal para los postres.

