



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



Nodus Bobal

VARIEDAD: Bobal

COPA 2.80 € • 14.00 €

Vino de la casa

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 FINCA



Ocho Encinas (PRODUCCIÓN LIMITADA - Hasta fin de existencias)

VARIEDAD: Merlot y Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

40.00 €

Vista: vino color rojo intenso de capa alta y con ribete violáceo. Nariz: intensidad aromática alta a frutos negros, notas balsámicas, sobobosque y matices especiados 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 Summun

VARIEDAD: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon

29.00 €

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.



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

VARIEDAD: Bobal

18.50 €

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.



Hoya de Cadenas rva. privada

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

16.50 €

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



Venta del Puerto 12

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

22.00 €

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

14.00 €

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



Cune crianza

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

COPA 2.60 €
1/2 BOTELLA 9.00 € • BOTELLA 15.00 €

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.



Lagunilla crianza

VARIEDAD: Garnacha y Tempranillo

16.00 €

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 bodega 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 18.00 € • BOTELLA 27.00 €

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

34.00 €

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 24.50 € • BOTELLA 36.00 €

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.



Chafandín crianza

VARIEDAD: Tempranillo

40.00 €

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

35.00 €

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.



Sembro

VARIEDAD: Tinto fino (Tempranillo)

17.00 €

Crianza mínima de 4 meses en barricas de 300 litros de roble francés y americano. Es un vino con mucha fruta, jovial en boca, pero a la vez con unos taninos dulces de su breve paso por barrica, fresco y agradable. Capacidad de guarda de 5 años.

VINOS ROSADOS

VALENCIANOS



Chaval Rosado (Ecológico y apto para Veganos)

VARIEDAD: Bobal

10.00 €

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

10.00 €

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

10.00 €

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 2.60 € • 14.00 €

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

19.50 €

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

11.00 €

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

10.00 €

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

15.00 €

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

16.50 €

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

16.50 €

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

14.00 €

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

35.00 €

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.

11.00 €

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

63.00 €

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

8.00 €

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

8.00 €

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.

