



**NUESTRA CARTA DE VINOS
2026**



¿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 (Doble pasta)

VARIEDAD: Bobal

COPA 3.00 € • 15.00 €

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, sotobosque 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.



Hoya de Cadenas rva. privada

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon

18.50 €

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.

24.00 €

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

16.00 €

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 3.00 €

1/2 BOTELLA 10.00 € • 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.



Viña Bujanda crianza

VARIEDAD: 100% Tempranillo

16.00 €

Vista: Color rojo con tonos púrpura y ribete azulado.
Nariz: Aromas a frutos negros (mora y arándanos) unidos a especias debido a su paso por roble (clavo, canela), toques de tabaco rubio y ligeras notas balsámicas.
Boca: Entrada en boca amplia, fresca y sedosa. Durante su recorrido por boca muestra gran volumen y estructura. Final largo, gustoso e intenso en la retronasal.



Marqués de Riscal reserva

VARIEDAD: 93% Tempranillo, 7% Graciano

1/2 BOTELLA 21.00 € • BOTELLA 30.00 €

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

36.00 €

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.



Marqués de Vargas reserva

VARIEDAD: 85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Garnacha

32.00 €

Vino de intenso color rojo rubí. Fresco, vibrante, con un toque de especias dulces tostadas. Recuerda a la fruta roja de buena madurez que destaca por su finura y elegancia. Un vino estructurado, complejo, potente y sedoso. Con tanino dulces y elegantes que han sido pulidos durante la crianza en roble.



Jarós roble

VARIEDAD: Tinto Fino

17.00 €

Crianza mínima de 4 meses en barricas de 300 L de roble francés y americano. Vista: color guinda granate. Olfato: en nariz desarrolla aromas de frutos del bosque sobre matices balsámicos y mentolados, con notas especiadas y de maderas finas. Gusto: en boca es un vino amplio, equilibrado y con un persistente postgusto muy frutal y de carácter mineral por vía retronasal.



Protos 27

VARIEDAD: 100% Tempranillo

33.00 €

Color: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante. Nariz: Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad. Boca: Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.



Matarromera crianza

VARIEDAD: Tempranillo

38.00 €

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.

VINOS ROSADOS

VALENCIANOS



Capellana Rosado

VARIEDAD: 100% Tempranillo

13.00 €

Color rosa pálido de una intensidad sutil. Limpio y brillante. Ribete rosa casi transparente. Nariz: Intensidad aromática donde aparecen matices de Fresa del bosque, naranja roja, pomelo y lácteos con recuerdos a caramelo de anís. Gusto: La entrada en boca es untuosa, la cual se une a una buena acidez, que le aporta frescura, finura y longitud. Postgusto láctico y arándanos. Maridaje: Ideal para arroces, pastas...



Nodus Rosado

VARIEDAD: Bobal

17.00 €

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. Brillante color rosa frambuesa, con un intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. En boca resulta elegante, sabroso y fresco.



Peñascal

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

15.00 €

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 3.00 € • 17.00 €

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.

Vino de la casa



Nodus Chardonnay (fermentado en barrica)

VARIEDAD: Chardonnay

20.00 €

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.



Capellana Blanco

VARIEDAD: 100% Macabeo

13.00 €

Vista: Amarillo ligeramente pajizo y brillante. Nariz: Limpio, elegante y con gran persistencia aromática a fragancias florales. Sensación agradable y fresca. Gusto: En boca se presenta fresco y vivo. Equilibrado con una acidez correcta, intenso y sedoso con armónica persistencia en el paladar. Maridaje: Ideal para acompañar toda clase de pescados, productos del mar, guisos suaves y sopas.



Chaval Macabeo

VARIEDAD: Macabeo

15.00 €

Vista: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Nariz: Vino muy aromático, donde se aprecia claramente las notas características e intensas del aroma de Macabeo. Recuerdos a fragancias florales. 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.



El Miracle

VARIEDAD: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo

15.00 €

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.



El Novio Perfecto

VARIEDAD: 50% Viura y 50% Moscatel

16.00 €

Vista: amarillo limón, brillantes irisaciones verdes. Nariz: sutil y seductora. La inconfundible fragancia de la Moscatel, aromas a fruta de hueso propios de la Viura. Boca: ligero y fresco. Prolongada y refrescante acidez equilibrada por su toque dulzón. Maridaje: muy bueno con aperitivos.

VINOS BLANCOS

RUEDA



Monopole Siglo XXI

VARIEDAD: Verdejo

17.00 €

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.

RIAS BAIXAS



Paco & Lola 12

VARIEDAD: 100% Albariño

18.00 €

Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa intensa, y limpia y brillante. En nariz, de intensidad media-alta, cítricos (piel de limón, mandarina) y flores blancas, acacia y azahar, con un fondo tropical dulce y recuerdo a lichis. Boca fresca, buen acidez, muy frutal e intenso y equilibrado. Maridaje: Ideal con aperitivos, sushi, pasta, pescados, arroces y mariscos.

CAVAS Y CHAMPAGNES



Nodus Cava Brut Nature

VARIEDAD: Macabeo y Chardonnay

16.00 €

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.

Cava de la casa



Recaredo l'Infinít

VARIEDAD: Xarel-lo, Macabeu, Garnatxa Negra, Malvasia de Sitges, Xarel-lo Vermell

29.00 €

En nariz despliega una delicada nota ahumada junto a sutiles aromas de pastelería, reflejo de su crianza sobre lías, sin perder viveza ni tensión. En boca se muestra cremoso, original y versátil, con burbujas finas que envuelven el paladar y una sensación equilibrada que evoluciona con gracia. Un espumoso que sorprende y deja huella. Ideal para aperitivos con mariscos, pescados, arroces, platos sofisticados o para acompañar momentos de celebración donde el vino sea protagonista.



MM

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

13.00 €

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

69.00 €

Color: Amarillo pajizo dorado con destellos verdes. Bouquet chispeante. Nariz: Intensidad de la manzana verde y los cítricos, frescura 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.

