

FEBRERO 2020 | INCORPORACIONES

VINOS LA VELA

Selección de vinos actuales

CLASIFICACIÓN DE VINOS
POR TIPOS:

Espumosos - 7

Rosados - 4

Blancos Nacionales - 17

Tintos Nacionales - 24

Tintos Internacionales - 2

Vino por copas - Consultar

ELIGE SEGÚN TUS GUSTOS

¡Disfrutarás!

El propósito de esta carta no es otra que satisfacer los amplios gustos de nuestros clientes.

A través de un recorrido por las mejores regiones vinícolas nacionales e internacionales, nos hemos marcado el objetivo de conseguir esa premisa, seleccionando lo que creemos puede ser lo mejor y mas adecuado para la cocina que ofrecemos.

Nuestra carta se basa ante todo en el equilibrio y esperamos que disfruten tanto como nosotros en elaborarla.





”

EN VINOS ESPUMOSOS APOSTAMOS
POR LA CALIDAD, DIVERSIDAD Y
EXCLUSIVIDAD

“

BURBUJAS Y ALGO MÁS

Apostamos por el "terroir"

Si en algo se diferencia una carta de vinos de otra, es por vinos elegantes y por ello no podían faltar grandes espumosos.

En eso se basa nuestra apuesta, que debe ser amplia para todo tipo de gustos.

Se ha incluido una selección corta y exclusiva de espumosos nacionales e internacionales.

El incremento del consumo de vinos espumosos es sin dudar un hecho. Es por eso que optamos por marcas más allá de la D.O. Cava, incluyendo vinos de nuestra región.

Las opciones de espumosos de nuestra tierra pueden ser una opción que sorprenda gratamente en tres diferentes modalidades por la variedad con la que se elabora.

ESPUMOSOS

NACIONALES | INTERNACIONALES

D.O.P. CAVA

Casteller Brut Nature - Macabeo, Xarel·lo y Parellada	17,50 €
Bohigas Brut - Rosado - Extra Brut	18,50 €
*Bohigas Brut Nature Reserva - Ma. Xa. Pa. Cha.	21,00 €

ESPUMOSOS MÉTODO TRADICIONAL

ALICANTE

Queen of King Brut Nature - Sauvignon Blanc	16,00 €
Queen of King Brut Nature - Moscatel	16,00 €
**Queen of King Brut Rosé - Monastrell	16,00 €

CHAMPAGNE

***Billecart Salmon Brut R. - Pinot N. Pinot Me. y Chardonnay	53,00 €
--	---------

*Bodega con la que se realiza la ceremonia de clausura de la Volvo Ocean Race, tras ser seleccionado como el espumoso ideal por varios sumilleres Londinenses.

**Mejor vino espumoso de España en el International Wine&spirit competition de Londres 2019.

***Seleccionada mejor Maison de vinos espumosos del mundo del siglo XX, bodega familiar de 1818 que aún mantiene su esencia familiar.

VINOS BLANCOS, ¡ NUESTRA APUESTA !

Sorpresa...

Godello, Treixadura, Albariño, Verdejo, Viura, Chardonnay, Moscatel, Xarel·lo...
Un abanico de variedades que dan sentido a una carta variada, abierta a todo tipo de gustos.



Nuestra gastronomía y los platos que nosotros ofrecemos, van como anillo al dedo para ir acompañados por vinos blancos.

Las marcas y variedades más demandadas están presentes y esperamos sean el reclamo de nuestra carta al igual que las zonas y vinos que están surgiendo por la calidad que atesoran.

Apostamos también por los vinos blancos serios y de una personalidad inimitable, creemos que serán "esas sorpresas" que buscan los amantes de vinos singulares, ese "Santo Grial" llamado -algo más-.

El universo que se está descubriendo desde hace unos años a día de hoy, es nuestra apuesta.

BLANCOS
NACIONALES

D.O.P. ALICANTE

Fruto Noble - Sauvignon Blanc	16,50 €
L´Alba del Mar - Chardonnay F.B.	17,50 €
Bocanegra - Moscatel	17,00 €

D.O.P. RUEDA

(1) Caraballas - Verdejo Ecológico	21,00 €
Caraballas - Sauvignon Blanc	21,00 €
(2) Javier Sanz viticultor - Verdejo	19,00 €
Malacuera - Verdejo	17,50 €

D.O.P. CA RIOJA

(3) Capellanía - Viura	30,00 €
-------------------------------	---------

D.O.P. MADRID

(4) Monroy - Malvar	19,50 €
----------------------------	---------

(1) Mejor vino blanco ecológico del Mundo, Verdejo singular debido a su paso sobre lías durante 5 meses, lo que le confiere una redondez y untuosidad diferencial al resto de Verdejos.

(2) Con la actual, son ya 4 generaciones de viticultores. Elaboran con los viñedos más longevos de la zona, lo que le hizo valedor en 2016 a ser considerado el mejor Verdejo de España.

(3) El hermano pequeño de Castillo de Ygay blanco, a día de hoy único vino blanco español 100 puntos Parker.

(4) De esta uva, sólo hay 200 ha. de viñedo en el mundo, una gran desconocida con la que esta bodega elabora 2.500 botellas, obteniendo un vino exclusivo del que destaca su sedosidad por el trabajo de lías.

BLANCOS
NACIONALES

D.O.P. RÍAS BAIXAS

(1) D. Pedro de Soutomaior - Albariño	18,50 €
Pazo Pegullal - Albariño	22,50 €
(2) Veigadares F.B. - Albariño	22,80 €

D.O.P. MONTERREI

(3) Terras do Cigarrón - Godello	16,80 €
---	---------

D.O.P. VALENCIA

(4) Pasión de Moscatel Seco - Moscatel	16,50 €
(5) Sillares Moscato Frisante - Moscatel	17,00 €

D.O.P. CASTILLA LA MANCHA

(6) Verum - Gewürztraminer-Sauvignon Blanc	17,00 €
---	---------

D.O.P. BAJO ARAGÓN

Lagar de Amprius - Gewürztraminer	21,80 €
--	---------

(1) Albariño atípico por ser de una de las zonas de Galicia más calurosas, donde se llegan a dar las temperaturas más altas de España, lo que le confiere menos acidez que al resto de vinos de la zona.

(2) Con más de cinco años en barrica es un vino complejo que puede tener el mismo peso que un vino tinto reserva. La fusión de barrica y el varietal es perfecto.

(3) Vino muy floral y elegante, la variedad es una de las grandes de la zona.

(4) Es la uva moscatel plantada a más altitud del mediterráneo, destacan los aromas de jazmín.

(5) Ideal para personas que se inician en el mundo del vino, con sólo 7,5 grados de alcohol y con notas golosas por el azúcar que no ha fermentado.

(6) Elaborado según la prestigiosa revista decanter por uno de los cinco enólogos que cambiarán el curso del vino en España.

Un Rosado es, -un gran vino-

MANDARINE

AL OFRECER UN VINO ROSADO
DEBEMOS APOSTAR POR CALIDAD

FRESCURA Y SABOR

La selección que ofrecemos es corta y clara pero apostando por la calidad. Deseamos que el cliente de inmediato vea referencias más bien escasas, pero con la calidad suficiente para no tener dudas en seguir con su deseo que tomarlo.

Los vinos de corte provenzal han ido ganando terreno por sus colores sugerentes y atractivos aromas.

No por ello dejaremos de disponer de alguna referencia clásica, con colores más intensos.

VINOS ROSADOS
NACIONALES E INTERNACIONALES

D.O.P. ALICANTE

Fruto Noble - Monastrell 15,00 €

D.O.P. RIBERA DEL DUERO

(1) Malacuera - Tempranillo 20,50 €

D.O.P. NAVARRA

Artazuri - Garnacha 14,50 €

I.G.P. LAMBRUSCO

Lambrusco - Tinto o rosado 11,00 €

(1) Vino rosado con cuerpo y estructura, ideal para amantes del vino.



VINOS TINTOS

DIVERSIDAD

SENSATEZ

Y no resulta tan complejo mantener esta premisa. En base a nuestra oferta gastronómica hemos seleccionado los últimos vinos catados con más calidad. Es lógico abarcar todos los gustos posibles, desde el clasicismo de un cliente "bebedor de etiquetas", a otro que busca estructura y hasta aquellos que buscan sutileza en vinos más frescos y menos estructurados.

TINTOS
NACIONALES
D.O.P. ALICANTE

Fruto Noble barrica Organic - Monastrell-Syrah	16,00 €
Tarima - Monastrell	18,80 €
(1) Pasión de Monastrell - Monastrell	18,20 €
(2) Bocanegra - Monastrell	25,00 €
El Sequé - Monastrell	29,00 €

D.O.P. YECLA

(3) De Muerte Classic 12 meses - Monastrell. Syrah, G. T.	20,30 €
--	---------

D.O.P. JUMILLA

Equilibrio 9 meses - Monastrell	17,80 €
--	---------

D.O.P. UTIEL-REQUENA

(4) Pasión de Bobal - Bobal	18,50 €
------------------------------------	---------

D.O.P. BIERZO

(5) Pizarras de Otero - Mencía	16,00 €
---------------------------------------	---------

I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

(6) Neto 18 meses - Garnacha Tintorera	19,80 €
(7) Cortijo de Trifillas Black S - Cabernet S., Syrah, Tempr.	16,60 €

(1) Viñedo plantado en pie franco en Villena con 4 meses de barrica.

(2) Vino perteneciente a Bodegas Francisco Gómez, bodega más premiada en la última década. Este es su vino Top

(3) Vino rompedor como se puede apreciar en sus etiquetas y elaborado por Pablo, enólogo trotamundos que ha acabado elaborando en Yecla con viñedos excepcionales.

(4) Vino con 91 puntos Parker, ha puesto en el mercado internacional a la uva Bobal.

(5) Como su mismo nombre indica, elaborado de cepas plantadas en suelos pizarrosos tiene mucha similitud a los vinos de Borgoña.

(6) Vino carnoso y con un color profundo ha sido medalla de oro en "Mundusvino"

(7) Sorprende la fusión de tres variedades al ser un vino sumamente equilibrado.

TINTOS
NACIONALES

D.O.P. ALMANSA

Sillares - Garnacha Tintorera 16,60 €

D.O.P. CA. RIOJA

Jaldún Joven - Tempranillo 15,50 €

Cueva de Lobos Crianza - Tempranillo 17,20 €

(1) Marqués de Legarda Crianza - Tempranillo, Graciano, Mazuelo 19,00 €

(2) Altos del Marqués Crianza - Tempranillo 19,50 €

(3) Marqués de Murrieta Reserva - Tempranillo, Graciano, Mazuelo 27,90 €

(4) Castillo de Ygay Gran Reserva - Tempranillo y Graciano 92,00 €

D.O.P. RIBERA DEL DUERO

(5) Malacuera 4 meses - Tinta del país 19,50 €

Damana 5 meses - Tinta del país 19,00 €

(6) Ceres Crianza (vino de Autora) - Tinta del país 21,10 €

(7) Silvanus Crianza - Tinta del país 25,50 €

Emilio Moro - Tinta del país 27,50 €

Malleolus - Tinta del país 45,00 €

D.O.P. PAGO DEL GUIJOSO

La Sabina - Merlot 26,50 €

(1) La bodega más antigua que queda abierta en España, la cual data del año 1400 y que ha acompañado a numerosas mesas reales.

(2) Vino institucional de La Rioja, seleccionado para representar a los vinos de Rioja en el mundo.

(3) Bodega nombrada por wine spectator mejor bodega del mundo al igual que su enóloga. Vino moderno, goloso y tanino maduro.

(4) El vino Top de bodegas Marqués de Murrieta, actualmente de los vinos más buscados.

(5) Vino juvenil y aveces algo "canalla".

(6) Elaborado por Natalia Calleja considerada entre las seis mejores enólogas de España, vino de gran finura aromática y calidez, lo que le hizo ser seleccionado como mejor vino en los concursos de Sumilleres Nariz de oro.

(7) De viñedos de más de 50 años, hermano mayor de Ceres.

VINOS
INTERNACIONALES

FRANCIA

<i>Château du Courlat Cuvee JB</i> - Pomerol (Burdeos)	27,00 €
<i>Regis Rossgnol</i> - Borgoña	32,40 €

VINOS
DULCES

VINOS DE POSTRE POR COPAS

<i>Serrata Moscatel dulce</i> - Alicante	3,00 €
<i>Bocanegra Monastrell dulce</i> - Alicante	3,00 €
<i>Lustau Pedro Ximenez</i> - Jerez	4,50 €