



NATXO SELLÉS
RESTAURANTE

VINOS



TINTOS

VINOS DE VALENCIA

EL CORDERO Y LAS VÍRGENES

Fil.Loxera & Cia. (Valencia)

(Monastrell Garnacha tintorera, Tempranillo y Malvasía)

COLOR: Color rojo picota intenso de capa media-alta, glicérico en copa y muy brillante.

AROMA: Es franco y limpio, con aromas de frutas rojas y negras, chocolate negro y café, especiado.

BOCA: Entrada plena con volumen, sensación de peso, con paso de boca muy suave.

Tanino integrado y maduro. Final especiado y fresco.

CASALABOR

Bodega Rafa Cambra - Fontanars dels Alforins (Valencia)

(Arco)

COLOR: Color cereza.

AROMA: Aromas de bayas maduras con recuerdos herbáceos y especiados.

BOCA: Vino equilibrado, con una textura aterciopelada y taninos muy finos.

MOMA

Bodega Casa los frailes -Fontanars dels Alforins (Valencia)

(Monastrell-Marselan)

COLOR: Picota brillante

AROMA: A moras negras y pastel de arándanos sobre notas minerales y balsámicas

BOCA: Equilibrado con sensaciones de fruta madura, tabaco y chocolate.

VINOS DE UTIEL REQUENA

PASIÓN DE BOBAL

Bodega Sierra norte

(Bobal)

COLOR: Rojo picota

AROMA: Fruta roja y negra como fresas, frambuesas, cassis.

BOCA: Ligeros toques a vainilla, humo y tostados.



VINOS TIERRA DE TERRERAZO

FINCA TERRERAZO

Bodega Mustiguillo

(Bobal)

COLOR: Rojo picota de capa alta. Intenso y expresivo.

AROMA: Intesidad aromática media-alta. Presencia de fruta roja y negra con notas tostadas y herbáceas. Suave fondo mineral.

BOCA: Entrada cálida y envolvente. Paso sedoso, afrutado y dulce, sensaciones herbáceas con recuerdos de fruta roja y negra.

VINOS DE ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA SANTA ROSA

Bodegas Enrique Mendoza

(Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)

COLOR: Rojo rubí intenso

AROMA: Muy mineral, con recuerdos a grafito, humus, piedras negras y tierra recién labrada, estos aromas minerales finamente se entrelazan con notas de especiados, balsámicos y florales como la violeta.

BOCA: Muy equilibrado, uniendo potencia y elegancia con una firme carga tánica en el centro de la boca.

EL SEQUÉ

Bodega El Sequé

(Monastell)

COLOR: Rojo Picota

AROMA: Fresco, limpio, con sensaciones complejas y aromas a frutos negros

BOCA: Carnoso, muy sabroso, tanto de entrada como de paso, con amplitud en boca y su paso y con taninos dulces. Marcado carácter frutal con notas balsámicas.

SALZE

Bodegas Vins del Comtat

(Monastrell)

COLOR: Cereza con capa media, vivo y brillante

AROMA: Intensos, evocan a ciruelas y pimienta blanca con ciertas notas florales

BOCA: En boca resulta profundo, fresco y persistente, además de muy equilibrado, siendo especialmente reseñable el equilibrio que mantiene entre fruta y madera.

TRIGA

Bodega Volver

(Monastrell y Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color púrpura opaco.

AROMA: Intenso y sugerente. Aromas a frutas negras que se transforman en notas de especias, aceites florales y regaliz.

BOCA: Es un vino largo, con buena acidez que le aporta elegancia. Con un final persistente y concentrado.



VINOS DE RIOJA

200 MONJES

Bodegas Vinícola Real

(Tempranillo, Graciano y Garnacha)

COLOR: Rubí intenso y profundo

AROMA: Notas de frutas rojas maduras, tabaco, cedro y trufa. Muy limpio y de buena intensidad aromática.

BOCA: Buen cuerpo, con taninos nobles de buena crianza en barrica y muy equilibrado.

Sabroso, apreciándose notas de regaliz. Elegante en toda su evolución aromática.

RODA

Bodega Roda

(Tempranillo-Garnacha)

COLOR: Cereza intenso.

AROMA: Potente, rico en matices tostados cremosos (cacao, bombón, café aromático)

BOCA: Elegante, complejo, rico en expresión varietal y frutal.

ARTADI TEMPRANILLO

Bodegas Artadi

(Tempranillo)

COLOR: Rojo violeta. Limpio y brillante.

AROMA: Buena intensidad aromática. Presencia de fruta roja y negra con notas especiadas, balsámicas y de regaliz.

BOCA: Entrada fresca y golosa. Paso amplio y afrutado. Recuerdos de fruta roja.

Taninos redondos y buena acidez. Final medio-largo

SAN VICENTE

Bodegas y viñedos Sierra Cantabria

(100% Tempranillo)

COLOR: Picota granate de buena capa.

AROMA: Complejo y elegante, perfumado, balsámico, maderas aromáticas, tostados, torrefactos, regaliz, fruta roja y lácticos.

BOCA: Muy sabroso, fresco, envolvente, fluido. Final marcado por elegantes aromas de barrica

VIÑA TONDONIA

Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia

(Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo)

COLOR: Rubí brillante con ligeros ribetes teja.

AROMA: Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente.

BOCA: Muy seco, suave, redondo y desarrollado.



LA CUEVA DEL CONTADOR

Bodega Contador (Tempranillo)

COLOR: Es brillante e intenso, con color rojo-morado.

AROMA: En nariz es profundo y voluminoso. Destacan las frutas rojas y negras en compota con toques especiados, minerales y balsámicos, además de notas tostadas.

BOCA: Potente y bien equilibrado en cuanto a madurez y frescura. Tiene un final muy largo y fresco.

ORBEN

Bodega Orben

(Tempranillo)

COLOR: Color picota granate brillante

AROMA: Destacan aromas de frutas silvestres y fruta negra, balsámicos, lácteos, suaves tostados y caramelo tofe.

BOCA: Es carnosos, estructurado y amplio. Con fruta roja, negra y silvestre, ahumados. Complejo y persistente.

VIÑA EL PISÓN

Bodegas y viñedos Artadi

(Tempranillo)

COLOR: Rojo cereza vivo y lleno de luz

AROMA: Intensos aromas de fruta roja en nariz, notas de regaliz, anises y frutas cítricas frescas.

BOCA: Poderoso pero sutil, con una textura esbelta, unos taninos dulces pero contundentes y una gran persistencia en boca

VIÑA ARTADI TERRERAS

Bodegas y viñedos Artadi

(Tempranillo)

COLOR: Intenso color rojo, muy limpio y brillante

AROMA: Intenso y muy expresivo, predominan frutas rojas (grosellas, cerezas, moras...) junto con notas a hierbas aromáticas, flores silvestres y maderas

BOCA: paso ligero, con taninos amables y una delicada textura. Ligero recuerdo a maderas nobles y especias dulces, como la vainilla y canela.

LA MATEO VENDIMIA SELECCIONADA

Bodegas D. Mateos

(70% Tempranillo, 27% Garnacha, 3% Graciano)

COLOR: Color rojo rubí brillante con capa alta y poco evolucionado.

AROMA: Aromas muy intensos a casis y fruta madura (fresa, mora y ciruelas), acompañado de especias y las dulces notas de la madera tostada.

BOCA: Equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y balsámico.



VINOS DEL MONTSANT

DIDO

Bodega Venus la Universal

(60% Garnacha, 20% Syrah, 20% Merlot/Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color rojo cereza de buena capa

AROMA: Aromas elegantes, complejos y potente con recuerdos a bombón y a especias

BOCA: Buena estructura con una carga frutal potente. Sabroso y envolvente.

VINOS DE ALMANSA

ALAYA TIERRA

Bodegas Atalaya del Camino

(Garnacha Tintorera)

COLOR: Picota intenso de capa muy alta y vivos tonos rojos.

AROMA: Interesante y complejo conjunto aromático donde destacan minerales y frutas rojas negras muy maduras, con gratos recuerdos de madera nueva.

BOCA: En boca es amplio, potente, denso y maduro, de equilibrada acidez y sedosa textura nos sorprende con una original dulzura en un larguísimo final de boca.

VINOS RIBERA SACRA

CARDIA

Bodega Adegas Damm (Mencía)

COLOR: Rubí medio

AROMA: Con aromas a cereza, ciruela y hierbas frescas

BOCA: Vino tinto carnosos y contundente. En el paladar es suave y con un buen final ácido.

GUÍMARO CAMIÑO REAL

Bodega Guímaro

(80% Mencía, 20% Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño, otras) COLOR: De color cereza.

AROMA: Fresca, intensa y compleja. Despliega un seductor abanico de aromas florales, de fruta roja y negra y de hierbas silvestres que dan paso a sutiles notas carnosas.

BOCA: Equilibrada y elegante. Exhibe unos taninos suaves y pulidos y un paso refrescante y ligero.

VINOS DE CASTILLA Y LEÓN

MAURO

Bodegas Mauro

(Tempranillo-Syrah)

COLOR: Picota oscura con reflejos violáceos, de capa media-alta.

AROMA: Intensos y concentrados aromas de fruta negra madura muy bien armonizados con notas especiadas, especialmente de vainilla y con finos tostados.

BOCA: Potente y con cuerpo, de paso denso y untuoso pero a la vez fluido y agradable. Deja finas sensaciones afrutadas y especiadas. Taninos maduros y bien integrados y acidez bien equilibrada.



VINOS BIERZO

ULTREIA

Raúl Pérez Bodegas y Viñedos
(Mencia)

COLOR: Color cereza brillante.

AROMA: Muestra en nariz aromas a zarzamora, picota, tabaco, hojarasca y un sutil recuerdo a botica y a cacao.

BOCA: En boca es estructurado, secante y muy equilibrado. Es largo y persistente, con una fruta madura muy marcada.

CORULLÓN

Descendientes de J. Palacios

(Mencia, Jerez, Valenciana, Alicante bouschet) COLOR: Color rojo picota denso y oscuro.

AROMA: Lavanda, incienso, cereza y frambuesas, con un toque tostado de las barricas de roble

BOCA: Gran expresión de frutas rojas en boca. Balsámico, mineral, redondo y muy largo.

VINOS DEL PRIORAT

L'INCONSCIENT

Bodega Les Cousins Marc i Adrià

(Cariñena-Garnacha-Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)

COLOR: Color cereza picota con reflejos violáceos. Limpio y brillante.

AROMA: Intensidad media-alta. Aromas lácticos junto a fruta roja que dan paso a notas tostadas, ahumadas y minerales.

BOCA: Sedoso y con cuerpo. Buena sensación tánica y acidez refrescante. Final largo y persistente.

FINCA DOFÍ

Bodega Álvaro Palacios (Garnacha y Samsó) COLOR: Color rojo picota

AROMA: Aromas balsámicos y especiados y recuerdos de fruta madura.

BOCA: Buena estructura, redondo, sabroso y con ligera acidez.

LES AUBAGUETES

Bodega Álvaro Palacios

(Garnacha, Cariñena, Garnacha blanca, Macabeo) COLOR: Color rojo cereza, brillante.

AROMA: Aromas muy florales con notas de fruta madura como cereza negra o frambuesa, toques de pimienta blanca.

BOCA: En boca se muestra con una acidez muy equilibrada y gran frescura.

De taninos secos y final largo y mineral.



VINOS DE TORO

GAGO

Bodegas Telmo Rodríguez

(Tinta de Toro)

COLOR: Cereza, tono granate.

AROMA: Aroma a ciruelas maduras, frutas negras, tostados y apuntes lácticos.

BOCA: Textura envolvente y carnosa. Final agradable y persistente.

SAN ROMÁN

Bodegas San Román

(Tinta de Toro)

COLOR: Un vino de color rojo picota brillante con ribetes púrpura y lágrima densa.

AROMA: Perfumado donde predominan las notas frutales de frutos rojos y notas minerales.

BOCA: En boca es un vino potente, cremoso y frutal con toques amaderados, un paso de boca suave y final largo y equilibrado.

VINOS DE JUMILLA

CLIO

Bodegas El Nido

(Monastrell)

COLOR: En vista se presenta color picota muy oscuro, lágrima fina y elegante

AROMA. En nariz se presenta con aroma a fruta con gran maduración, con tonos a especias dulces, regaliz, vainilla.

BOCA: En boca se presenta con un gran grado de perfección, con un paso por boca largo y seguro, taninos maduros e integrados. Postgusto largo y persistente.

EL MOLAR

Bodega Casa Castillo

(Garnacha)

COLOR: Picota con reflejos violáceos.

AROMA: Fruta roja y moras con buenas sensaciones de frescura, recuerdos balsámicos y algo de madera de fondo, pero sin predominar.

BOCA: La frescura que se percibe en nariz se confirma en boca, con mucho sabor, acidez correcta, paso fluido, goloso y muy agradable.



VINOS DE RIBERA DEL DUERO

CUESTA DE LAS LIEBRES

Bodega Pago de Carraovejas

(Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

COLOR: Rojo cereza con matices púrpuras.

AROMA: Múltiples sensaciones frutales en armonía con notas derivadas de la crianza.

Un vino amplio en matices.

BOCA: Elegante por encima de todo; firme, sugerente, largo y redondo.

CARMELO RODERO CRIANZA

Bodega Carmelo Rodero

(Tinta del país, Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color rubí de capa alta, con notas guinda arropadas por matices rosáceos. Limpio y brillante. AROMA: Los aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con un toque final de regaliz, más fino si cabe.

BOCA: Estructurado y carnoso con un excelente 'bouquet' que se mantiene retronasal después de

llenar la boca de intenso sabor. Perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.

PSI

Bodegas Dominio de Pingus

(Tinta del país-Garnacha)

COLOR: Cereza picota oscuro con ribete violáceo.

AROMA: Nariz intensa de notas tostadas, pimienta, café torrefacto, caramelo quemado.

BOCA: Buen ataque, estructurado, amplio, taninos marcados con potencial, sabroso.

VEGA SICILIA VALBUENA

Bodegas Vega Sicilia

(Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Malbec-Merlot)

COLOR: Color rojo rubí, intenso, limpio y brillante.

AROMA: Dominan de inicio aromas propios de su crianza que dejan paso a una fruta roja y negra en su punto de maduración seguida de todos los matices, balsámicos, especiados, tostados, ahumados

BOCA: Expresivo, equilibrado, complejo, muy bien estructurado, largo y muy placentero.

PAGO DE SANTA CRUZ

Bodegas Hermanos Sastre

(Tempranillo)

COLOR: Intenso y bonito color rojo picota con tonos violáceos.

AROMA: Aromas complejos y persistentes, destacando la madurez de la uva con notas de frutas rojas en licor, nuez moscada, hinojo, violeta y con una buena conjunción con la madera

(vainilla, coco, canela).

BOCA: Sabroso, buena estructura y cuerpo, con vivos taninos, amplio y muy largo, lo que augura una larga vida.



LA PODA

Bodega Viña Mayor

(95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color rojo rubí intenso.

AROMA: Combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados.

BOCA: Bien estructurado y a la vez redondo, con textura sedosa. Complejo, con un final largo y sabroso.

AALTO

Aalto Bodegas y Viñedos

(Tinto fino)

COLOR: Picota intenso, limpio y centelleante.

AROMA: Fuerte presencia de notas frutales sobre un fondo de regaliz. Matices minerales y aromas característicos del paso por barrica.

BOCA: Fresco e intenso, muestra taninos dulces y bien equilibrados.

De final persistente y constantes recuerdos frutales.

TOMAS POSTIGO

Bodegas Tomás Postigo

(Merlot-Tinto fino-Cabernet Sauvignon)

COLOR: Rojo picota brillante.

AROMA: Fruta negra y roja junto a especias dulces como la vainilla y recuerdos de monte bajo.

BOCA: Fresco y muy bien estructurado. Sabroso, amplio. Fruta muy intensa, hierbas aromáticas y regaliz. Taninos maduros y dulces.

ANTÍDOTO

Bodegas Antídoto

(Tinto fino)

COLOR: Rojo picota.

AROMA: Sorprendente expresión a fruta madura en nariz, sin sobre maduración, con aroma a madera sutil que aporta precisión y nitidez al conjunto.

BOCA: De boca generosa, el vino mantiene un equilibrio fresco y sedoso, distinguido por el 'terroir' de Soria, cuya altitud suaviza el rigor estival.

VEGA SICILIA ÚNICO

Bodegas Vega Sicilia

(Tinto fino, Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color cereza intenso con borde granate.

AROMA: Dominan los aromas a fruta madura junto a notas de ebanistería, habano, tostado y cacao fino.

BOCA: Tinto sabroso, especiado, con notas tostadas ya anticipadas en nariz y taninos potentes.

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

Bodega Dehesa de Los Canónigos

(Tinto fino-Cabernet Sauvignon)

COLOR: Granate brillante y borde rubí. Intenso y profundo.

AROMA: De fruta negra con notas tostadas y de regaliz sobre un fondo herbáceo y algo dulce.

BOCA: Entrada sabrosa y envolvente, madera bien integrada, acidez equilibrada y taninos redondos. Final largo y persistente.



BOSQUE DE MATASNOS

Bodegas Bosque de Matasnos

(90% Tempranillo, 5% Merlot, 3% Malbec, 2% Garnacha)

COLOR: Color granate muy intenso, brillante y limpio. Capa alta.

AROMA: Nariz intensa, en primer lugar se aprecia la fruta roja madura con notas a frambuesas y arándanos. Después aparecen notas más complejas procedentes del roble francés.

BOCA: En boca es intenso, con una primera sensación de equilibrio entre la acidez y los taninos. Voluminoso y graso, taninos bien estructurados.

FLOR DE PINGUS

Bodega Dominio de Pingus

(Tinto fino)

COLOR: Cereza picota con tonos violáceos. Lagrima densa y redondeada.

AROMA: Fruta muy madura tanto roja como negra, tonos florales. Más tarde fluyen aromas a la crianza, tostados, bálsamos, eucalipto, algún toque empireumático como café o cacao

BOCA: Un punto dulce pero voluminoso a la vez. Es un vino tinto con un tanino domado y con una untuosidad que agrada al paladar. Largo y jugoso final.

VIÑA SASTRE ROBLE

Bodegas Hermanos Sastre

(Tinta del país)

COLOR: Este vino presenta un color cereza intenso, con ribetes morados, bien cubierto.

AROMA: En nariz es muy potente y complejo, con notas de frutas silvestres y frutillos rojos, con puntas ligeramente torrefactas y un leve apunte mineral

BOCA: En boca muy equilibrado con un ataque suave y frutal bien integrado, fácil y agradable de beber.

EMILIO MORO

Bodegas Emilio Moro (Tinta del país)

COLOR: Color rojo cereza, muy intenso, con destellos violetas.

AROMA: Aromas frutales de la Tempranillo junto con notas bien integradas de su paso por barrica.

BOCA: Potente y carnosa, pero con un tanino meloso y pulido.



VINOS INTERNACIONALES

MÂCON ROUGE

Maison Régnard | FRANCIA (Gamay)

COLOR: Vestido brillante, rubí claro con reflejos violáceos.

AROMA: Nariz limpia y presente, con aromas primarios de pequeños frutos rojos maduros, potenciados por un aroma floral (peonía). Con la aireación aparecen notas especiadas.

BOCA: Franco en boca, amplio, suave y afrutado, con un final deliciosamente fresco.

LES PENSÉES DE PALLUS

Domaine de Pallus | FRANCIA (Tinta del país, Cabernet Sauvignon)

COLOR: Color rojo picota.

AROMA: En nariz destacan los aromas de bayas rojas, frambuesas y ciruelas, seguidos de pinceladas tostadas y ahumadas propias de la crianza.

BOCA: En boca es elegante, sedoso y refinado. Vuelven las sensaciones de frambuesa percibidas en la fase olfativa, unidas a notas de pimienta asado, aceite, nueces y toques especiados.

CHATEU MARJOSSE ROUGE

Château Marjosse | FRANCIA

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec)

COLOR: Color rojo rubí intenso a primera vista

AROMA: Las cerezas maduras y las moras se imponen en la nariz, a las que se unen notas de mentol, tostado y vainilla

BOCA: La misma fruta de la nariz vuelve al paladar, con un sabor adecuadamente tánico, maduro y persistente.

PAUILLAC

Château Latour | FRANCIA (Cabernet Sauvignon y Merlot)

COLOR: Rubí profundo.

AROMA: Sotobosque, cedro y casis en nariz.

BOCA: Un vino suave, con taninos maduros y un verdadero carácter Pauillac.

El vino termina con la esencia pura de la zarzamora.

CHATEAU ROCHEYRON

Château Rocheyron | FRANCIA (Merlot y Cabernet Franc)

COLOR: Rojo cereza, muy intenso.

AROMA: En nariz tiene una intensidad alta, ciruelas, grosellas, tiza

BOCA: Equilibrado, elegante, buena acidez, taninos sedosos.

CHIANTI CLASSICO

Fontodi | ITALIA (Sangiovese)

COLOR: De una tonalidad oscura, encantadora.

AROMA: En nariz tiene un carácter y recuerdos a frutas maduras, caramelo, quizás a roble.

BOCA: En paladar es agradable y de textura cremosa, con una estructura inolvidable.



BLANCOS

VINOS D.O. VALENCIA

TRILOGÍA

Bodegas Los Frailes

(Sauvignon Blanc 60%, Muscat 20%, Verdil 20%.)

COLOR: Amarillo pálido.

AROMA: En aromas destaca por su complejidad piel de albaricoque, guayaba y frutas tropicales, con finas notas de vainilla.

BOCA: En boca resulta fresco, con buena acidez y una persistencia armoniosa, con un final frutal y agradable.

VINOS D.O. UTIEL REQUENA

IMPROMTU

Bodegas Hispano Suizas

(Sauvignon Blanc)

COLOR: Amarillo pálido de toques verdosos.

AROMA: Mineral y afrutado. De mucha intensidad e interesante frescor.

BOCA: Afrutado y denso. Untuoso y de muy buena acidez, muestra un agradable final largo en boca.

VINOS D.O. ALICANTE

VERDEVAL

12€

Vins del Comtat

(Moscatel Alejandría-Chardonnay)

COLOR: Amarillo pajizo brillante

AROMA: Notas de flor de manzanilla y recuerdos frutales y cítricos (pomelo y piel de naranja).

BOCA: Suave y perfumado reproduciendo los aromas de la fase nasal.

ARBUI BLANCO

Bodegas Alejandro

(Merseguera y Chardonnay)

COLOR: Amarillo pajizo

AROMA: Notas de frutas maduras como mango, melocotón, miel y notas de vainilla tras su pasapor barrica.

BOCA: Sabroso en boca, equilibrado y con muy buena acidez. Final largo e intenso.

RENAIX DE LA PASIÓ

Bodegas Riko Xaló (Moscatel Alejandría)

COLOR: Amarillo pajizo es limpio, con ribete claro y reflejos verdosos

AROMA: En nariz despierta aromas complejos y sutiles que recuerdan a perfumes cítricos, hinojo, pomelo y boj, predominando también los perfiles varietales de la moscatel.

BOCA: En boca es fino y elegante, con un volumen medio y largo.



MONTE DIVA

Bodegas Gutiérrez de la Vega

(Moscatel romano)

COLOR: Color amarillo dorado.

AROMA: En nariz principalmente sobresalen aromas a lavanda, romero y tomillo.

BOCA: En boca es untuoso y largo, con un final que recuerda a la piel de naranja y al níspero maduro.

LUIS XIV ORANGE WINE

Colección de Toneles Centenarios

(Merseguera)

COLOR: Color ambarino con reflejos yodados.

AROMA: Intensidad media con notas de fruta madura, como naranja escarchada y mermelada de naranja.

BOCA: Amplio, estructurado y tánico.

VINOS DE LA RIOJA

LA VICALANDA BLANCO

Bodegas Bilbaínas

(Tempranillo Blanco)

COLOR: Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados.

AROMA: Flores blancas y albaricoque, miel y notas especiadas del paso por barrica. Elegante y fresca.

BOCA: Vibrante, fresca, mineral.



VINOS DE RUEDA

JOSÉ PARIENTE F.B.

Bodegas José Pariente

(Verdejo)

COLOR: Amarillo dorado limpio y centelleante.

AROMA: Intenso y complejo. Notas especiadas y de fruta madura sumadas un ligero toque de madera.

BOCA: Muy elegante. Es potente y amplio, de buena acidez. Altamente equilibrado, se perciben la madera y los toques afrutados.

MALCORTA DE JAVIER SANZ

Bodegas Javier Sanz

(Verdejo Malcorta)

COLOR: Color amarillo pajizo pálido brillante.

AROMA: En nariz, muestra aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, a flores blancas, frutas de hueso y con suaves notas minerales.

BOCA: En boca, destaca por su marcada acidez, que acentúa su carácter fresco y vivaz, floral, cítrico, con una marcada persistencia.

EL TRANSISTOR DE TELMO RODRIGUEZ

Bodegas Telmo Rodríguez

(Verdejo)

COLOR: Amarillo pajizo con toques dorados

AROMA: Aromas complejos y limpios. Combina notas cítricas y manzana verde.

BOCA: Afrutado y toques especiados. Buena acidez.

PANDORA

Bodegas y Viñedos Pandora

(Verdejo)

COLOR: Brillante y de un amarillo dorado intenso.

AROMA: Aromas varietales acompañados de tostados, especiados y balsámicos procedentes de la crianza en bodega. Intenso y complejo.

BOCA: Untuoso y estructurado con un punto de acidez agradable. Muy persistente, largo y vivo.



VINOS RÍAS BAIXAS

PAZO SEÑORANS

Bodegas Pazo Señorans

(Albariño)

COLOR: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

AROMA: De intensidad alta y marcado carácter varietal.

BOCA: Paso de boca amable, sin aristas, con un volumen bien definido hasta la retronasal.

ORGANISTRUM

Bodegas Martín Códax

(Albariño)

COLOR: Brillante color amarillo pajizo con tonos verdosos.

AROMA: Intensidad aromática alta, primer golpe en nariz de vainilla, balsámicos y cacao que recuerdan su paso por barrica. Destacan las notas frutales y orales de la variedad.

BOCA: Entrada en boca potente, con buen equilibrio, acidez bien integrada, graso, potente y larga persistencia Retronasal limpia y especiada.

MARTÍN CODAX GALLAECIA

Bodegas Martín Códax

(Albariño)

COLOR: Amarillo limón maduro de capa alta.

AROMA: Intensidad aromática alta, con notas de fruta pasificada tipo orejones, uvas pasas e higos. Recuerdos de miel, mermelada de naranja amarga y un fondo de botritis.

BOCA: La entrada en boca es dulce, envolvente y con una marcada acidez que hace que la retronasal sea persistente.

MAR DE FRADES

Bodegas Mar de Frades

(Albariño)

COLOR: Color limón pálido, con irisaciones verde lima y reflejos acerados, brillante AROMA: En nariz aparecen notas de uvas, manzana verde y frutas de pepita que armonizan equilibradamente con los sutiles aromas salinos y de flores blancas. Intenso y Persistente

BOCA: En la boca, la senda es jovial, se adivinan notas de lichis y frutas exóticas, que dejan una sensación fresca y amable para dar lugar a un final de paso marino y mineral. Potente y con carácter atlántico.



VINOS DE VALDEORRAS

VALDESIL SOBRE LÍAS

Bodega Valdesil

(Godello)

COLOR: Amarillo pajizo con destellos verdosos.

AROMA: Agradables aromas minerales, balsámicos y afrutados.

BOCA: Fresco y estructurado, de paso envolvente y muy cremoso. Acidez bien equilibrada. Persistente.

LOURO

Bodega Rafael Palacios

(Godello y Treixadura)

COLOR: Color amarillo pajizo con rebordes verdosos.

AROMA: Fresco que transmite su intensidad a partir de las plantas de hinojo y flores de tojo, con notas a fruta blanca.

BOCA: Voluptuoso y graso, pero a la vez fresco, que se funde con un paso frutal y complejo.

VINOS DEL PENEDES

GESSAMÍ DE GRAMONA

Bodega Gramona

(Gewüztraminer-Moscatel de Alejandría-Moscatel grano menudo-Sauvignon blanc, Muscatde Frontignan)

COLOR: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Muy brillante.

AROMA: Aparecen muchas flores blancas junto a notas de albaricoque. Sutiles notas minerales. Como un soplo de aire fresco.

BOCA: Meloso y fresco. Final largo y untuoso postgusto que nos presenta notas de flores blancas y piel de cítricos.

ALEMANY I CORRIO

Bodega Alemany i Corrio

(Xarel.lo)

COLOR: Amarillo limón claro y centelleante.

AROMA: Aromas de piel de limón y de melocotón maduro con matices elegantes y discretos de madera, resultado de su pequeña crianza en barricas.

BOCA: Cremoso e infinitamente elegante y delicado con una acidez seductora. Final ligero y fino.



VINOS DE LANZAROTE

MALVASÍA SECO EL GRIFO

Bodegas El Grifo

(Malvasía)

COLOR: Amarillo pajizo pálido, con matices verdosos. Muy limpio y brillante.

AROMA: Carácter varietal de la Malvasía con aromas frutales (albaricoque y melocotón) y notas de flores blancas como el jazmín.

BOCA: Sabroso, fresco, ligero y con un final amplio y armonioso.

VINOS DE TENERIFE

ARTÍFICE

Bodegas Artífice (100% Listán Blanca)

COLOR: Color amarillo dorado, limpio y brillante

AROMA: Notas a flores marchitas, notas terrosas y toques ahumados.

BOCA: En boca es seco, fluido y muy herbal. Un vino de cuerpo medio con un paso suave y aterciopelado y un final salino.

VINOS TXACOLÍ

ITSUS MENDI

Bodegas Itsus mendi (Hondarrabi zuri)

COLOR: Un amarillo pajizo

AROMA: Aromas a fruta blanca, azahar y piel de limón, plantas aromáticas silvestres de gran complejidad

BOCA: En boca fresco e intenso donde se potencia la fruta y los cítricos.

Graso y de sabrosa salinidad con un final floral y largo y persistente.

VINOS INTERNACIONALES

CHABLIS GRAND RÉGNARD

Maison Régnard | FRANCIA

(Chardonnay)

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdes.

AROMA: Aromas de naranja, limón y pomelo, especias, balsámicos, eucaliptos, mantequilla y tostados.

BOCA: En boca tiene un paso untuoso y estructurado. Es un vino largo y estructurado con una buena acidez que le da una frescura agradable.



ARDECHE CHARDONNAY

Maison Louis Latour | FRANCIA

(Chardonnay)

COLOR: Color amarillo paja con tonos dorados. Es limpio, nítido y brillante.

AROMA: Nariz fina e intensa donde destacan las frutas maduras como piña y melón, también algunas notas de mantequilla y un poco de vainilla.

BOCA: Es un vino de buen cuerpo, gusto seco, con recuerdos a madera, complejo, potente, largo, persistente y con agradable equilibrio.

POUILLY-FUMÉ LADOUCKETTE

de Ladoucette | FRANCIA

(Sauvignon Blanc)

COLOR: De color dorado, limpio y brillante.

AROMA: Nariz de buena intensidad, con toques de levaduras, algo de fruta tropical, toques cítricos y algo de flores blancas. Suaves notas lácticas.

BOCA: En boca da sensación de “aguja”, es cremoso, fresco, con buena acidez y buen recorrido. Tiene una atractiva estructura y una excelente frutuosidad.

MARKUS MOLITOR MOSEL

Bodegas Markus Molitor | ALEMANIA

(Riesling)

COLOR: De color dorado, limpio y brillante. AROMA: Muy elegante, exuberante y frutal.

BOCA: Textura sedosa y gran finura, se trata de un Riesling cristalino, perfectamente equilibrado y enormemente apetecible en boca, de gran elegancia y complejidad.

BOTT-GEYL ALSACIA

Bodegas Bott-Geyl | ALEMANIA

(Riesling)

COLOR: De color amarillo con reflejos dorados.

AROMA: No vienen también recuerdos persistentes de fruta blanca y cítricos maduros, además de picante y cristalino. Toques cremosos y minerales.

BOCA: En boca tiene una fina acidez y notas de cítricos en paladar; es cremoso, largo y bien perfilado.

LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO

Bodegas Livio Felluga | ALEMANIA

(Pinot Grigio)

COLOR: De color amarillo brillante con reflejos rosados y cobrizos

AROMA: Amplio, complejo y dulce con notas de pera, azahar, fruta amarilla y toques de especias

BOCA: Envolvente, al que la dulzura de la pera nectarina agrega generosidad y amplitud; al mismo tiempo fresco y salado, notas de pastelería seca, crema inglesa y avellana; agradablemente mineral en cierre

NIEPOORT VINHAS VELHAS BRANCO

Bodegas Quinta de Baixo | PORTUGAL

(Bical y Maria Gomes)

COLOR: De color amarillo limón claro

AROMA: carácter vibrante, expresivo, realza las notas minerales de los suelos calcáreos, armonizando con aromas de hierbas frescas, y flores blancas.

BOCA: En boca es ligero y ácido, con notas salinas. Fresco y elegante. Muy directo. Final austero y mineral.



ROSADOS

VINOS DE MONTSANT

DIDO ROSADO

Bodega Venus La Universal

(Garnacha Negra, Garnacha Blanca, Garnacha Gris, Macabeo, Cariñena)

COLOR: Rosa asalmonado al estilo de los rosados de Provenza.

AROMA: Sorprende por su carácter mineral y aromas de frutas blancas, limpio y fresco

BOCA: En boca aparece el volumen de sus garnatxas, amplio, casi goloso, que añaden complejidad. Final refrescante pero largo y complejo, sabroso.

VINOS DE UTIEL-REQUENA

PASIÓN DE BOBAL ROSADO

Bodega Sierra Norte

(Bobal 100%)

COLOR: Color rosa claro brillante.

AROMA: Nariz intensa con abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa.

BOCA: Al paladar presenta buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Su fresca acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso.

VINOS DE CÔTES DE PROVENCE

BY OTT ROSÉ

Bodegas Ramón

(Garnacha)

COLOR: Suave rosáceo tono salmón.

AROMA: Florales y sutiles se van definiendo hasta componer una paleta de frutas rojas frescas.

BOCA: Ligero y jugoso expresando de nuevo su conjunto de flores y frutas con toques cítricos.



CAVAS Y CHAMPAGNE

MOSSET SABATÉ I COCA

Bodega Sabaté i Coca

Macabeo, Parellada, Xarel.lo

COLOR: Presenta una burbuja muy bien integrada.

AROMA: Aromas frescos a hinojo o anís y otros más maduros de melón, pera y pastelería.

BOCA: En boca es vivaz, copioso y muy seco. Elegante, estructurado y con un largo recorrido.

Finura y extraordinaria elegancia, equilibrio frutal y larga persistencia.

ARGENT ROSÉ

Bodega Gramona

100% Pinot Noir

COLOR: Color oro viejo con destellos «piel de cebolla».

AROMA: Un perfil sutil y a la vez complejo. Toques florales como pétalos de rosa y violeta.

Frutos rojos: fresillas silvestres, arándanos, grosellas. Frescura cítrica de pomelo, herbal de hinojo y hierba fresca. La crianza se manifiesta en forma de hojaldres y crema inglesa.

BOCA: Entrada cremosa. Carbónico plenamente integrado y crujiente que se funde con una sostenida acidez. Una nota mineral cierra el conjunto.

GRAMONA III LUSTROS

Bodegas Gramona

Macabeo y Xarel.lo

COLOR: Color pajizo de ribetes dorados.

AROMA: Buena intensidad en nariz. Fruta de hueso madura, manzanas. Hierbas mediterráneas, flores, champiñón, musgo. Pronunciadas notas de crianza, frutos secos - avellanas, nueces -, tostado y café.

BOCA: En boca entrada contundente, de gran estructura a su paso por el paladar.

Burbujas finísimas que se funden en el vino dejando una textura aterciopelada.

RAVENTÓS BLANC DE BLANCS

Bodega Raventós i Blanc

Macabeo, Parellada, Xarel.lo

COLOR: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes.

AROMA: Brioix y frutos secos en primera instancia, manzana tras acercarnos a la copa por segunda vez. Unos minutos y asoma la piel de cítricos confitada.

BOCA: Cremosidad en boca, con una burbuja fina que dibuja una mousse perfecta.



TANTUM ERGO ROSÉ

Bodegas Hispano+Suizas

Pinot Noir 100%

COLOR: Oro rosa pálido.

AROMA: Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería.

BOCA: Amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

DOMINIO DE LA VEGA AUTHENTIQUE BRUT

Bodega Dominio de la Vega Macabeo, Parellada, Xarel.lo

COLOR: Color amarillo pajizo pálido y una burbuja muy fina.

AROMA: Armonía de aromas frescos, florales y de frutas cítricas, un toque de salinidad, con un fondo que nos recuerda su crianza sobre lías.

BOCA: En boca su entrada es muy fresca y de buena constitución, arropados por un carbónico muy integrado y que potencia su frescura, con un final grasoso y agradable.

LLOPART BRUT NATURE

Bodega Llopart

Macabeo, Parellada, Xarel.lo

COLOR: Color amarillo pálido muy brillante.

AROMA: Penetrante y limpio, con recuerdos a frutas blancas y cítricas en perfecto equilibrio.

BOCA: De burbuja fina y muy integrada.

KRIPTA

Bodega Agustí Torelló Mata Macabeo, Parellada, Xarel.lo

COLOR: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes.

AROMA: Es goloso en nariz con notas cremosas a fruta madura, vainilla y suaves matices tostados con un fondo balsámico y ahumado de buena complejidad.

BOCA: Es fino y elegante en el ataque en boca, con el carbónico excelentemente combinado.

Destaca la sedosidad de la espuma sobre un fondo de vainilla, fruta madura y ligeros tostados.

VEUVE CLICOT BRUT

Bodega Veuve Clicot

(Pinot Meunier-Pinot Noir-Chardonnay)

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 de vainilla.

BOCA: Destaca la bella armonía de este champagne de gran estructura y frescura con una intensa sensación afrutada.

RUINART BLANC DE BLANCS

Bodega Maison Ruinart (Chardonnay)

COLOR: Color oro pálido con reflejos verdes y con bella luminosidad.

AROMA: Frutas frescas con predominio de cítricos y piña, mezcladas con notas de flores blancas y especias.

BOCA: Puro, limpio y preciso. La entrada es suave y carnosa y deja paso a un magnífico final muy refrescante, sobre notas de melocotón blanco.



RUINART ROSÉ

Bodega Maison Ruinart

(Chardonnay y Pinot Noir)

COLOR: Sublime color oro rosado coral, burbujas muy finas y un rosario fino y tenaz.

AROMA: Fino, sutil y fresco en nariz, dominado por aromas de cereza y frutos rojos recién cortados.

BOCA: Buena entrada, equilibrada y con buen frescor. Fino, suave, redondo y sedoso, con notas intensas y deliciosas de frutos rojos y especias dulces, realzado con una pizca de menta final.

LOUIS ROEDERER COLLECTION

Bodega Louis Roederer

(42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier)

COLOR: De color amarillo dorado brillante.

AROMA: Aromas de frutas maduras y dulces, completados con finas notas amaderadas.

BOCA: Se muestra madura y generosa, con la sensación envolvente propia de los grandes chardonnays. La Pinot noir y la Meunier del valle del Marne vienen a completar el carácter goloso, amplio y aterciopelado de este 'champagne'.

ROEDERER BRUT CRISTAL

Bodega Louis Roederer

(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay)

COLOR: De color ambarino con reflejos verdes y naranjas. Efervescencia fina, regular y dinámica.

AROMA: Bouquet complejo e intenso de cítricos confitados, frutas amarillas, pera Williams, polen y almendra tostada. Posee el encanto delicado de un bouquet intenso, preciso y cincelado.

BOCA: Muestra pureza, delgadez, frescura y complejidad. Tensión vibrante y salinidad presente

ROEDERER BRUT CRISTAL ROSÉ

Bodega Louis Roederer

(56% Pinot Noir, 44% Chardonnay)

COLOR: Rosado salmón con destellos dorados

AROMA: Delicadas y precisas notas de piel de cítricos, yuzu, fruta de bosque, mandarinas, frambuesas y fresas silvestres

BOCA: Perfil afilado y tremendamente gustoso, elegante, intenso y muy frutal.

MOET DOM PERIGNON

Bodega Moët & Chandon

(Chardonnay-Pinot Noir)

COLOR: Cristalino, nítido y encantador color amarillo.

AROMA: Notas especiadas y recuerdos de flores blancas.

BOCA: Untuoso y de muy buen ataque. Sensaciones ligeramente afrutadas y final tranquilo.

NS

C/ Juan M^a Carbonell
COCENTAINA

965 591 738

info@ellaurelrestaurante.com
www.ellaurelrestaurante.com