



carta de vinos

La bodega en casa

Para acompañar las comidas, compartirlo con los amigos o darse un capricho de aperitivo, siempre es recomendable tener en casa algún vino.

Tinto, blanco o rosado, es cuestión de gustos y del menú que vayas a servir.



1. Portia Prima 2014

Muy buena añada

D.O. Ribera del Duero. Un 100% tempranillo sabroso, de equilibrada acidez y final largo con notas especiadas. Armoniza con todo tipo de carnes, guisos de pescado y marisco, legumbres, quesos de media curación, arroces y pastas (19 €).

2. Estay 2015

Con platos de cuchara

V.T. Castilla y León. Elaborado con la variedad leonesa prieto picudo. Un tinto frutal, fresco, con aroma a frutos rojos y negros frescos; agradable de beber. Te sorprenderá. Irá perfecto con carnes blancas, platos de cuchara y arroces (8 €).

3. Pagos de la Sonsierra

Reserva 2012

D.O. Rioja. Con el galardón Gran Tempranillo de Oro, se trata de un tinto armónico, complejo, con un perfecto ensamblaje de fruta y madera (16 meses en roble francés y 26 de reposo en botella). En boca es potente, con volumen, carnoso y refinado. Irá bien con platos y guisos especiados (21,90 €).

4. Quinta Negredo

Coto Redondo 2014

V.T. Castilla-León. En nariz, aromas de fruta negra (mora y grosella), notas especiadas, recuerdos de café, vainilla y caramelo con un fondo mineral. De entrada fresca, en boca es intenso y sedoso. Perfecto con embutidos, carnes asadas, patés y quesos (18 €). En pagosdenegredo.com.

5. Viña Salceda

Crianza 2012

D.O. Rioja. De aroma intenso y muy afrutado, al paladar se muestra equilibrado, con buen volumen, vivo, goloso, fresco y bastante persistente. Es ideal con carnes rojas, aves, caza menor, embutidos y quesos (7 €).

6. Castelo de Medina

Verdejo Vendimia seleccionada 2015

D.O. Rueda. Es este uno de los vinos mejor valorados de Rueda, con numerosos



reconocimientos nacionales e internacionales. Un blanco con cuerpo, untuoso y persistente, que será el compañero perfecto de cualquier pescado (12 €).

7. Viña Onelia

Joven fresco y agradable

D.O. Bierzo. Vino joven elaborado con uva procedente de cepas centenarias. De brillante color cereza oscuro, es un tinto aromático que en boca muestra su juventud y agradable frescura. Perfecto para servir con legumbres, carnes rojas, guisos de pollo y caza menor (4 €).

8. Oda blanc 2015

Perfecto con pescado blanco.

D.O. Costers del Segre. *Coupage* de macabeo y chardonnay que fermenta y cría en roble durante 7 meses. Su crianza en lías le da un carácter intenso y untuoso, con notas de pastelería. Sirvelo entre 10 y 12 °C (9,75 €).

9. Larrosa 2016

Un rosado seductor

D.O. Rioja. Bodegas Izadi lanza su nueva añada de su rosado más joven y fresco. Es floral, aromático, ligero y sutil, elaborado con uva garnacha, al "estilo provenzal". Idóneo para los aperitivos de primavera, platos de pasta y arroces (6 €).