Carta de Vinos

RESTAURANTE - VINOTECA

Devinyms

ÍNDICE

Página

Vinos Espumosos

- *Cavas* ……..…… 2

Vinos Blancos ……..…… 3

Vinos Rosados ……..…… 6

Vinos Tintos

- *D. O. Vinos de Madrid* ……7
- *D. O. Toro* ……..8
- *Vinos de la Tierra de Extremadura* …..…..8
- *D. O. Bierzo*……9
- *D. O. Ribera del Duero* ……..…..…10
- *D. O. Rioja* ……..…..…14
- *D. O. Somontano* ……..…..…16

VINOS ESPUMOSOS

CAVAS

CAVA

Raventós i Blanc L' Heure

Bodegas Raventós. Sant Sadurni d´Anoia

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Este cava reposa en botella 18 meses. Elegante explosión de fruta, flores y notas a pastelería con una burbuja fina que forma un buen rosario. Intensa frescura de la fruta cítrica.

Precio: 20€

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut

Casa Laurent-Perrier. Tour-Sur-Marne.Francia

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier

Brut franco y sabroso de notas cítricas y flores blancas. Redondo con gran expresión. Un champagne para disfrutar.

Precio: 56€

VINOS BLANCOS

Marqués de Riscal

D.O. Rueda. Bodegas Marqués de Riscal

Verdejo

Notas florales y hierbas típicas de la variedad. En boca sensación untuosa y fresca con un ligero amargor varietal.

Precio: 19€

Piedra Verdejo Sobre Lias

D.O. Rueda. Bodegas Estancia Piedra

Verdejo

Un vino blanco intenso, con aromas a flores, frutas blancas tropicales, cítricos, notas anisadas y finas hierbas. Potente en boca, carnoso, elegante, equilibrado y persistente.

Precio: 14€

Canto Real

D.O. Rueda. Bodega Canto Real

Verdejo

Limpio, brillante, vivo. Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Finos aromas tropicales, piña, maracuyá, con anisados y fondo de manzana verde.

Precio: 14€

Alma de Valdeguerra Semidulce

D.O. Vinos de Madrid. Bodegas Laguna

Malvar (100%)

Es un vino de color amarillo pálido, con ligeros reflejos verdosos característicos de la variedad Malvar. De elevada intensidad aromática, es además fresco y afrutado; recuerda a plátano y manzana madura, e incluso a miel. En boca tiene un dulzor elegante, bien equilibrado con la frescura que le aporta una buena acidez y el carbónico residual.

Precio: 13€

La Caña 2021

D.O. Rías Baixas. Bodegas Jorge Ordónez

Alvariño

Predominio de aromas frutales de lima y pomelo, con notas florales. Sabroso y fresco. Buena acidez y retronasal afrutado.

Precio: 24€

7 Cepas

D.O. Rías Baixas. Subzona: Valle del Salnés

Albariño

Amarillo pajizo brillante, con aroma fruta de pulpa blanca y amarilla, cítrico y floral equilibrado, acidez bien pulida, mineral y de postgusto persistente.

Precio: 22€

Cuveé de O Godello

D.O. Valdeorras. Bodega Avancia

Godello

Sabroso y afrutado, de buena acidez y equilibrio.

Amarillo pajizo atractivo y centelleante.

De aromas frescos, muestra notas frutales y florales muy expresivas.

Precio: 24€

Neno Sobre Lias Godello

D.O. Valdeorras. Bodega Viña Somoza

Godello

Agradables notas de flores blancas, y un fondo vegetal de hinojo característico de los buenos Godello.

Precio: 23€

Viñas del Vero Gewürztraminer

D.O. Somontano. Bodega Viñas del Vero

Brillante y limpio con reflejos verdosos, aromas florales y cítricos con un paso sedoso y envolvente, Fresco y afrutado con un final redondo.

Precio: 20€

Lagar de Pintos

D.O. Rías Baixas. Bodegas Lagar de Pintos

Su nariz es intensa con riqueza de matices: hierbas anisadas, pulpa de cítricos, fruta blanca de hueso. En boca es potente, sabroso, bien equilibrado y muy fresco.

Precio: 23€

VINOS ROSADOS

Viñas del Vero

D.O. Somontano. Bodega Viñas del Vero

Merlot, Tempranillo

Presenta un atractivo color rosa frambuesa con aromas frutales. Ideal para Aperitivos y Arroces.

Precio: 15€

VINOS TINTOS

D. O. VINOS DE MADRID

MUSS

Bodegas Muss

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

En nariz es fresco, ofrece recuerdos a fruta roja, notas balsámicas y anisadas. En boca ofrece buena entrada, notas de fruta madura y un paso elegante. Es voluminoso y persistente.

Precio: 21€

Licinia

Bodegas Licinia Wines

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

Intenso, aromático, recuerdos a bayas negras en sazón, grafito, balsámicos, bombón inglés y finos cueros. Estructurado, aterciopelado recorrido dotado de una vibrante acidez. Persistente y largo final especiado y mineral.

Precio: 31€

D. O. TORO

Elías Mora Crianza
Bodegas Elías Mora
Tinta de Toro
Crianza de 12 meses en roble francés y americano.
Es un vino maduro, potente y equilibrado. En nariz destacan los aromas a fruta negra, con notas tostadas y ligeramente especiadas. En boca es carnoso, con volumen y con cierto frescor.

Precio: 24€

VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

Habla del Silencio
Bodegas Habla. Trujillo
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah
Es un vino carnoso y potente con aromas balsámicos. Una tentación difícil de rechazar.

Precio: 24€

D. O. BIERZO

Pétalos del Bierzo
Bodegas J. Álvaro Palacios
Mencía
Tinto con crianza de cuatro meses. Pétalos del Bierzo procede de uvas seleccionadas, agradable expresión frutal, una boca ligera y elegante y una característica expresión mineral. Vino ideal para platos de Pescado, Arroces, Charcutería, Ahumados, Quesos, Foie-gras, etc.

Precio: 25€

D. O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso

Bodegas Emilio Moro, Peñafiel, Pesquera del Duero.

Tinto fino

Crianza de cuatro meses en barrica.

Color azules de su juventud. En boca posee estructura y equilibrio con un posgusto largo, agradable a fruta sobremadura, mora y zarzamora. Un fondo de madera muy sutil.

Precio: 23€

Perro Gato Ratón

Bodegas Arrocal

Tinto Crianza

Variedad 95€ Tempranillo, 5% variedades blancas

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés

En el paladar el vino es de entrada suave pero notable, sedoso, con volumen, cuerpo y peso en boca. Sus taninos domados, sin aristas lo dotan de muy buena estructura.

Precio: 22€

Pruno

Bodega Finca Villacreces. Quintanilla de Onésimo.Valladolid

90% Tinto fino, 10% Cabernet Sauvignon

Crianza de doce meses en barrica

Color rojo picota intenso. Aromas a frutas rojas acompañado de roble que hace prever su entrada golosa y dulce. En boca fruta madura, regaliz con torrefactos y toffe. Ideal para acompañar Carnes.

Precio: 26€

Pesquera

Bodegas Alejandro Fernández. Valladolid

Tinta del país

Crianza de dieciocho meses en barrica de roble americano. Color rojo picota, aroma intenso de ciruela negra, muy sutil, pimienta negra. En boca sublime, elegante, con cuerpo y lleno de vida.

Precio: 30€

Pago de Balbás 9 meses

Bodegas Balbás.

Tempranillo

En boca, una explosión de frutas silvestres recorre nuestro paladar, haciendo gala de su carnosidad. Su recuerdo es agradable a la par que persistente, delicado y extrovertido.

Precio: 21€

Emilio Moro

Bodegas Emilio Moro. Pesquera del Duero. Valladolid

Tinto fino

Crianza de doce meses en barrica.

De color rojo picota. En nariz destaca su riqueza y variedad de aromas de madera, frutos negros y vainilla. Intenso en boca.

Precio: 29,50€

Arrocal Crianza

Bodegas Arrocal

Tinto fino

Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su viveza. Brillante, limpio y de capa alta.

Precio: 22€

Pago de Carraovejas Crianza

Bodega Pago de Carraovejas. Valladolid

94% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot

Crianza de doce meses en barrica de roble francés y americano.

Color rojo púrpura. Aroma especiado, cacao fino, tostado y fruta roja.

En boca es redondo, con dulces taninos, buena acidez y persistente.

Precio: 46€

Arrocal Selección

Bodegas Arrocal

Tempranillo

Aroma de buena intensidad, con fruta negra madura, un toque floral (violetas), chocolate, canela y un fondo de madera tostada.

En boca es de cuerpo medio, con acidez equilibrada, fruta suficiente y un final agradable con persistencia final suficiente.

Precio: 30€

Mauro

Bodegas Mauro. Castilla y León

Tempranillo

Es un vino tinto concentrado con una nariz fragante de fruta fresca entrelazada con notas herbáceas. En boca es amplio, sabroso y tánico. Un vino poderoso con buena estructura y un final largo y persistente.

Precio: 52€

Vega Sicilia Único 1999

Bodegas Vega Sicilia. Valladolid

85% Tinto fino y 15% Cabernet Sauvignon.

Crianza de ochenta y dos meses en barrica.

Acabado el proceso de fermentación, permanece veinte meses en tinos de madera, otros veinte en barricas nuevas, quince meses más en barricas envinadas y veintitrés meses en tinos de madera de gran capacidad.

Procede de las viñas más viejas y en su composición, además de Tempranillo, entra más Cabernet Sauvignon que Merlot. Aunque sea antiguo, el tinto mantiene una viveza proporcionada por su buena acidez compensada con un rotundo grado alcohólico. Tiene un intenso color cereza madura, con el borde vivo de un vino que siempre está en plenitud. En el aroma prevalecen los toques tostados de la madera, con las notas avellanadas de su evolución oxidativa durante sus años en barrica. Posee amplitud de sabores de madera añeja pero limpia, con taninos secos y agradablemente amargos del roble, junto a su tacto de ligera dulcedumbre de su alcohol. Es un vino muy largo de sabor, con raza. ÚNICO.

Precio: 350€

D. O. C. RIOJA

Muga Crianza

Bodegas Muga. Haro. La Rioja

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Gracio

Envejecido seis meses en cubas de roble americano, veinticuatro meses en barricas de roble francés más otros doce meses en botella.

Elegante, bien equilibrado, de perfil clásico y tradicional. Amplio, carnoso y expresivo.

Precio: 30€

Abadía Milagro

Bodegas Isidro Milagro

Tempranillo

Crianza de doce meses en barrica.

Aroma a frutos negros y rojos, algo especiado y suave.

Precio: 16€

Artuke

Bodegas Artuke

Tempranillo

intensos aromas a frambuesa negra y regaliz. En boca es suave, redondo, jugoso a la par que muy equilibrado y limpio gracias a una graduación moderada.

Precio: 18€

Arienzo. Marqués de Riscal

Bodegas Herederos del Marqués de Riscal

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Crianza de dieciocho meses.

Vino fresco, frutal, agradable en boca. Recuerdos a frutos rojos con aromas de madera, coco y vainilla.

Precio: 19€

Izadi

Bodegas Izadi. Villalbuena de Álava

Tempranillo

Crianza de catorce meses en barricas respetando la viticultura tradicional y sostenible.

Aromas a frutos rojos, ahumados y regaliz. En boca elegante con taninos maduros. Notas a flores y frutas.

Precio: 21€

Marqués de Riscal Reserva

Bodegas Herederos del Marqués de Riscal. El Ciego. Álava

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Crianza de veinticuatro meses en barrica y doce meses en botella.

Vino de color cereza cubierto. Aromas complejos, balsámicos, fruta madura, especiados y con toques de chocolate. En boca es fresco y ligero con taninos suaves y redondos. Recuerdos a roble tostado. Elegante.

Precio: 30€

D. O. SOMONTANO

Viñas del Vero Crianza

Bodegas Viñas del Vero. Barbastro. Huesca

Cabernet sauvignon, Tempranillo

Aromas expresivos y contundentes, como fruta roja bien madura y elegantes tostados que le confieren el carácter noble de un excelente crianza.

Las sensaciones en boca comienzan por un suave ataque seguido de una explosión de sabor en su paso que resulta amable y placentero. Su persistencia es larga y elegante, dejando un grato recuerdo que se prolonga en el tiempo.

Precio: 21€