

CAVA



NODUS CAVA BRUT NATURE

D.O. UTIEL-REQUENA

Nota de Cata:

16.00 €

Color: 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.

Variedad: Chardonnay y Macabeo.

VERMOUTH

EMPIEZA CON DESCARO, NUESTRO VERMOUTH RECOMENDADO

100% NUESTRO, 100% VALENCIANO

VERMOUTH DESCARO TINTO

100% VALENCIANO

COPA 2.50 €

Mirando su color rojo cereza intenso, vemos el gran "Descaro" con el que hemos elaborado nuestro Vermouth. En la nariz percibimos la maceración de las hierbas mediterráneas, las especias y las claras sensaciones cítricas. En él se fusionan el clavo, el cardamomo, el coriandro, con nuestra uva de Bobal. Su boca es fresca y amable, de gran intensidad y longitud. Tiene un final cítrico de naranja con un ligero amargo proveniente de nuestro lúpulo.

Variedad: Bobal

VERMOUTH DESCARO BLANCO

100% VALENCIANO

COPA 2.50 €

Solamente mirando la botella apetece probar, "Descaro" con el que hemos elaborado nuestro Vermouth Blanco.

Todos los botánicos quieren ser descaro blanco, pero solo la naranja, el pomelo, el cardamomo, la almendra amarga y muchos otros... se unen para crear un vermouth alegre, divertido y complejo, cuya boca te sorprenderá por su frescura y suavidad.

Variedad: Macabeo

restaurante
CHAPARRAL

restaurante
CHAPARRAL

TINTOS VALENCIANOS



CAPELLANA TINTO

D.O. UTIEL-REQUENA

Nota de Cata:

10.50 €

Color: Rojo granate, con potentes y complejos aromas y fondos torrefactos. **En boca** resulta redondo con agradable postgusto. Fermentado en barrica de roble francés.

Variedad: 100% Tempranillo



EL CHAVAL - AUTOR

D.O. VALENCIA

Nota de Cata:

12.50 €

Color: rojo violáceo con lágrima muy tintada. **Nariz:** Muy fresco en nariz con reminiscencias de frutas del bosque.

Gusto: Refrescante y poco ácido con largo final y postgusto a fruta roja.

Variedad: Bobal. **100% vino ecológico.**



NODUS TINTO DE AUTOR

D.O. UTIEL-REQUENA

Nota de Cata:

16.00 €

Vino de **Color** rojo cereza con tonos violáceos. Destacan **aromas** a frutas del bosque, con fondos tostados. Perdura en **boca**, equilibrado y redondo.

Variedades: Merlot, Cabernet, Syrah y Bobal.



CHAVAL ROSADO

D.O. VALENCIA

Nota de Cata:

12.50 €

Vista: brillante color rojo frambuesa. **Nariz:** Intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. **Gusto:** en boca resulta elegante, sabroso y fresco. **Maridaje:** Ideal para acompañar aperitivos, pescados, comidas suaves y arroces.

Variedades: Bobal.

BLANCOS VALENCIANOS



CAPELLANA BLANCO

D.O. UTIEL-REQUENA

Nota de Cata:

10.50 €

Color: Amarillo ligeramente pajizo y brillante. Vino con carácter, con cuerpo y lleno de vida. **Nariz:** Limpio, elegante y con gran persistencia aromática a frutos verdes y fragancias florales. En **boca** se presenta fresco y vivo. Equilibrado con una acidez correcta, intenso y sedoso con armónica persistencia en el paladar. Amplia y grata persistencia.

Variedad: 100% Macabeo



CHAVAL CHARDONNAY-MOSCATEL

D.O. VALENCIA

Nota de Cata:

12.50 €

Vista: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. **Nariz:** Vino muy aromático, donde se aprecia claramente las notas características e intensas del aroma de moscatel. Recuerdos a cítricos, a fruta fresca y a piña, con un fondo limpio. **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.

Variedad: Chardonnay y Moscatel



EN LA PARRA BLANCO

D.O. VALENCIA

Nota de Cata:

12.50 €

Color: Amarillo pajizo, brillante y brillante. **Nariz:** Muy aromático, donde se aprecian las notas características e intensas del aroma de moscatel. Recuerdos a cítricos, a fruta fresca y a piña, con un fondo limpio. **En boca:** Es un vino con una acidez muy agradable, lo que le confiere frescura. Paso por boca suave y una buena persistencia.

Variedad: Chardonnay y Moscatel. **100% Vino Ecológico.**



NODUS CHARDONNAY

D.O. UTIEL-REQUENA

Nota de Cata:

16.00 €

Tras una maceración en frío para extraer su potencial y utilizando sólo el mosto de mayor calidad se obtiene este magnífico vino.

Color: 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.

Variedad: 100% Chardonnay

VINOS BLANCOS



CYATHO

D.O. RUEDA

Nota de Cata:

14.00 €

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. **Nariz:** Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo (hinojo, tomillo, etc) con destellos minerales. **Boca:** Seco, sabroso, con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso. Paso goloso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

Variedad: 100% Verdejo

VINOS TINTOS



CONDADO DE HAZA crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Nota de Cata:

19.00 €

Vista: Rojo púrpura intenso, perfumado y fragante en nariz con un bouquet de violetas, moras, regaliz y crema de mocca. **Gusto:** Es sedoso, y concentrado con destellos de cerezas maduras y ciruelas confitadas. Es un **vino** potente, elegante, meloso y ahumado con una acidez notable y el toque exacto de la barrica que aporta estructura, especias dulces y vainilla.

Variedad: 100% Tempranillo



TRASLASCUESTAS crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Nota de Cata:

16.00 €

Vista: Se presenta con color rojo cereza. **Nariz:** Con aroma a frutas negras, tostados y especiados. **Boca:** Redondo y dulce. Taninos amables. Buena conjunción entre madera y fruta.

Maridaje: Está especialmente recomendado para todo tipo de carnes, pescados grasos, guisos...

Variedad: Tempranillo



PIÉROLA crianza

D.O. RIOJA

Nota de Cata:

16.00 €

Vista: Cereza intenso, bien cubierto. **Aroma:** nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados. **Boca:** Es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompañada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

Variedad: Tempranillo