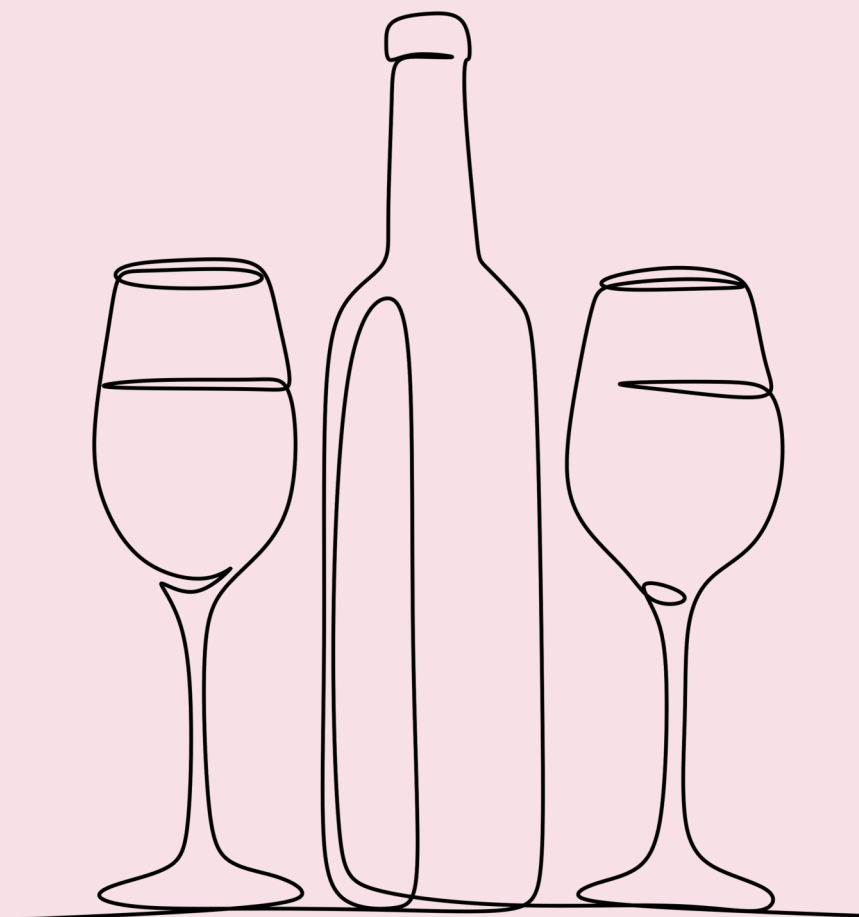




SAN MARCOS
COMPLEJO GASTRONÓMICO

CARTA DE VINOS





D.O. ALICANTE

BAHÍA DE DÉNIA

Moscatel de la Marina Alta 16€

AROMÁTICO Y FLORAL, CON NOTAS DE AZAHAR Y JAZMÍN, TOQUES DE MELOCOTÓN Y FRUTAS BLANCAS. SECO, COMPLEJO Y EQUILIBRADO, CON UN PASO POR BOCA GOLOSO Y LARGO.



D.O. RUEDA

PORTALÓN

Verdejo 15€

AROMAS SUAVES A FRUTA BLANCA, MANZANA Y NOTAS HERBÁCEAS. EN BOCA ES LIGERO, FRESCO Y FÁCIL DE BEBER.



D.O. RUEDA

RAMÓN BILBAO

Verdejo 19€

INTENSOS AROMAS CÍTRICOS Y FRUTAS. TOQUES FLORALES Y HIERBA RECIÉN CORTADA. EN BOCA ES SECO, MUY FRESCO, CON CUERPO MEDIO Y UN FINAL LIGERAMENTE AMARGO.



D.O. VALENCIA

RANTAMPLÁN

Verdejo 15€

POTENTE CON AROMAS BALSÁMICOS, NOTAS HERBÁCEAS Y FONDO DE FRUTA DE MADERA (MELOCOTÓN-PIÑA). SABROSO, EQUILIBRADO, FRESCO Y PERSISTENTE DE LARGO POST-GUSTO.



D.O. VALENCIA

FUSTA NOVA

Moscatel 15€

AROMA FLORAL Y Matices de FRUTAS TROPICALES (PIÑA Y MELOCOTÓN). EN BOCA ES AMPLIO Y UNTUOSO CON UN POSTGUSTO MUY AFRUTADO, DESTACA SU EXCELENTE ACIDEZ.



D.O. ALICANTE

LAUDUM

Chardonnay 15€

AROMA FLORAL Y FRUTAL CON NOTAS A GALÁN DE NOCHE Y AZAHAR Y AROMAS CÍTRICOS. EN BOCA ES FRESCO Y REDONDO, CON BUENA UNTUOSIDAD Y FRESCURA. UN EQUILIBRIO PERFECTO.



D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS

Chardonnay y Moscatel 18€

AROMA ELEGANTE Y COMPLEJO, NOTAS A FRUTAS TROPICALES Y VAINILLA. EN BOCA ES ARMONIOSO, BIEN ESTRUCTURADO Y DE PASO LIGERO POR SU ACIDEZ. EN EL POST-GUSTO Matices de FRUTA Y MADERA.

VIN
BLAN

LOS VIVOS



D.O. UTIEL-REQUENA

MIRACLE

Macabeo, Chardonnay

16€

AROMA A FLORES BLANCAS CON NOTAS TROPICALES. EN BOCA ES FRESCO, AMABLE Y CON UNA ELEGANTE ACIDEZ.



D.O. VALENCIA

HOYA DEL CASTILLO

Merenguera

14€

AROMA VIVO Y FRAGANTE CON OLORES FRUTALES DE PALADAR FINO Y AFRUTADO, SUAVE Y POCO ALCOHÓLICO, POSTGUSTO LIGERO Y PROLONGADO.



D.O. RUEDA

MONSALVE

Verdejo

15€

AROMA FLORAL Y Matices de frutas frescas. En boca es sabroso y fresco, con un postgusto muy afrutado.



D.O. SOMONTANO

GLÁRIMA

Chardonnay y Gewürztraminer

16€

AROMA DE FRUTAS EXÓTICAS COMO PIÑA Y MARACUYÁ ACOMPAÑADO DE FLORES DE AZAHAR. EN BOCA ES COMPLEJO, REDONDO, CON UNA ACIDEZ VIBRANTE Y FRESCA.



D.O. UTIEL-REQUENA

CAPELLANA

Macabeo

15€

AROMA LIMPIO, ELEGANTE Y CON GRAN PRESENCIA A FRAGANCIAS FLORALES. EN BOCA SE PRESENTA FRESCO Y VIVO. EQUILIBRADO CON UNA ACIDES CORRECTA. INTENSO Y SEDOSO.



D.O. PENEDÈS

MAR & CEL

Chardonnay y Xarel·lo

16€

AROMA AFRUTADO, CON NOTAS DE FLORES BLANCAS Y UN TOQUE DE CÍTRICOS. EN BOCA ES SEDOSO E INTENSO CON UNA ACIDEZ DE FRUTA Y UNA NOTA DE HINOJO PICANTE. SUAVE Y REFRESCANTE.



D.O. RUEDA

LOESS

Verdejo

18€

AROMA A FRUTAS BLANCAS CON TOQUES EXÓTICOS DE PIÑA Y MELOCOTÓN. EN BOCA ES FRESCO, ACOMPAÑADO DE UNA ACIDEZ VIVAZ Y UN SUTIL AMARGOR. REFRESCANTE.

VIN TIN



D.O. CAMPO DE BORJA

COTO DE HAYAS

Garnacha y Syrah

13,50€

AROMA POTENTE Y FRESCO, CON MATICES FRUTALES Y FLORALES. EN BOCA ES JOVEN, FRESCO, AMPLIO, FRUTAL Y EQUILIBRADO. CON MATICES DE FRUTAS FRESCAS.



D.O. CRIANZA RIOJA

RAMÓN BILBAO

Tempranillo

20€

LIGERO, FRESCO Y CON BUENA INTENSIDAD FRUTAL NEGRA (MORAS Y CIRUELAS). NOTAS DE REGALIZ, VAINILLA Y COCO. EN BOCA ES JUGOSO Y MUY FÁCIL DE BEBER.



D.O. RIOJA

VIÑA URDANTA

Tempranillo

14€

AROMA MUY LIMPIO, PERSISTENTE Y AFRUTADO, CON RECUERDOS DE FRUTOS ROJOS, FRESA Y FRAMBUESA. EN BOCA ES SUAVE Y AFRUTADO, DE ATAQUE LARGO Y BIEN ESTRUCTURADO.



D.O. RIBERA DEL DUERO

ARROYO

Tempranillo

22€

AROMA LIMPIO Y COMPLEJO, CON AROMA A FRUTOS ROJOS Y NEGROS MUY MADUROS, CON TOQUES FLORALES SOBRE FONDO DE MADERAS. AGRADABLE, EQUILIBRADO Y CARNOSO.



D.O. UTIEL-REQUENA

NODUS

Bobal, Cabernet, Merlot, Syrah 18€

AROMA POTENTE, FRUTA CONFITADA, ROBLE NUEVO, CHOCOLATE Y ALMENDRA TOSTADA. SABROSO EN BOCA, GRASO, ESPECIADO, MINERAL, EQUILIBRADO Y TANINOS MADUROS.



D.O. RIBERA DEL DUERO

RAÍZ

Tempranillo

AROMAS DE FRUTA ROJA Y MORA. EN BOCA ES SUAVE Y AGRADABLE. NOTAS DE MADERA Y CARNOSO.

LOS TOS



D.O. CRIANZA RIOJA

MARQUÉS DEL PUERTO

Tempranillo

18€

AROMAS INTENSOS A FRUTAS NEGRAS, VAINILLA Y FRUTOS SECOS. EN BOCA ES EQUILIBRADO, CON BUENA ACIDEZ Y RECUERDOS A CEREZA, FRUTILLAS Y REGALIZ.



D.O. RIBERA DEL DUERO

LEGARIS

Tempranillo

20€

AROMAS A FRUTA ROJA MADURA, CON Matices de vainilla. EN BOCA ES GOLOSO, EQUILIBRADO Y REDONDO.



D.O. CRIANZA RIOJA

AZPILICUETA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

19€

LA NARIZ ES PERFUMADA Y DESTACAN LAS NOTAS DE FRUTA SOBRE UN FONDO DE MADERA TOSTADA Y SUAVES AROMAS DE VAINILLA, COCO Y ESPECIAS. EN BOCA RECUERDA A FRUTOS ROJOS Y TOSTADOS.



D.O. VALENCIA

N° 12

Tempranillo, Cabernet

19€

AROMA A FRUTA NEGRA, CHOCOLATE Y CAFÉ CON LECHE. EN BOCA SE PRESENTA POTENTE, CON TANINOS POTENTES, DULCES Y CARNOSOS CON UNA ACIDEZ PERFECTAMENTE INTEGRADA. POST GUSTO LARGO.

D.O. RIBERA DEL DUERO

RAÍZ JOVEN

Tempranillo

17€

AROMA A FRUTA ROJA, CEREZAS Y NOTAS A VIOLETA Y REGALIZ. EN BOCA ES FRESCO, LARGO Y EQUILIBRADO. LA FRUTA NEGRA Y LAS MENTOLADAS VUELVEN A PRESENTARSE.



D.O. RIBERA DEL DUERO

RAÍZ 9 MESES

Tempranillo

19€

AROMA FRESCO DE VIOLETA CON CEREZA. NOTAS TOSTADAS DE CARAMELO Y AHUMADO DE CACAO. EQUILIBRIO Y ACIDEZ QUE APORTAN FRESCOR. Matices de Regaliz, ahumados, cacao y fruta fresca.



D.O. CAVA BRUT NATURE RESERVA

LÁCRIMA

Macabeo, Xarel·lo, Parellada. 16€

NOTAS DE LEVADURA Y CONFITERÍA CON UN TENUE FONDO DE FRUTA COMO PIÑA Y PLÁTANO. BUEN PASO DE BOCA, LIGERAMENTE DULCE AL PRINCIPIO, PERO PERFECTAMENTE EQUILIBRADO, FRESCO Y ELEGANTE.



D.O. BRUT ETIQUETA NEGRA SEMI SECO

DELAPIERRE

Macabeo, Parellada, Xarel·lo 15€

ASOMAN AROMAS FLORALES, CÍTRICOS Y A MANZANA VERDE, PROPIOS DE LA JUVENTUD DE ESTE CAVA. ESTOS AROMAS VUELVEN A SALIR EN BOCA. ES UN PRODUCTO FRESCO, JOVEN, LIGERO Y AGRADABLE.



D.O. CAVA ESPUMOSO

AVIVA PINK GOLD

Moscatel y Airén 18€

AROMAS DE CÁSCARA DE NARANJA, FLORES BLANCAS Y POMELO. PRESENTA UNA SEDUCTORA DULZURA CON UNA ACIDEZ BIEN EQUILIBRADA, BIEN INTEGRADA.



D.O. CAVA BRUT NATURE

LLUMINÀRIA

Macabeo 19€

FRESCO CON RECUERDOS A HIERBAS AROMÁTICAS Y FRUTOS SECOS CON UN FONDO DE PLÁTANO Y PIEL CÍTRICA. EN BOCA ES SABROSO Y AFRUTADO, CON BURBUJA MUY PEQUEÑA.



D.O. CAVA BRUT NATURE

CARLOTA SURIA

Macabeo 20€

AROMA A CÍTRICOS Y FRUTA CON NOTAS DE FLORES BLANCAS. FRESCO Y AGRADABLE EN BOCA. CON BURBUJA DELICADA Y SUAVE. FINAL LIMPIO Y SECO CON POSTGUSTO A MANTEQUILLA Y LEVADURA DE PAN.



D.O. CAVA

EL MIRACLE

Macabeo,

AROMA LIMPIO A CÍTRICOS Y MAGNÍFICA GRACIAS A SU MOSTRÁNDOSE TIEMPO FRESCO Y RETROGUSTO

VA S



D.O. CAVA BRUT RESERVA

JUVÉ & CAMPS

Macabeo, Xarel·lo, Parellada 20€

AROMA A FRUTA BLANCA FRESCA, FLORES BLANCAS Y TOQUES QUE RECUERDAN A LAS LEVADURAS Y A NOTAS DE ALMENDRA. ES SABROSO, GOLOSO, DESENVUELTO, FRESCO Y VIVAZ.



D.O. CAVA BRUT NATURE

JAUME SERRA

Macabeo, Parellada, Xarel·lo 15€

BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA, MUY FRESCO Y AFRUTADO PERO CON NOTAS DE CRIANZA. BIEN ESTRUCTURADO EN BOCA, SUAVE Y EQUILIBRADO. LAS SENSACIONES RETRONASALES SON LIMPIAS.



D.O. CAVA BRUT

ANNA CODORNIU

Macabeo, Xarel·lo, Parellada 20€

AROMA AGRADABLE A MEZCLA DE FRUTAS TROPICALES Y AROMAS TOSTADOS GRACIAS A SU CRIANZA. SABOR AMPLIO, DURADERO Y DE TEXTURA CREMOSA.



D.O. CAVA BRUT

VINTAGE CODORNIU

Macabeo, Xarel·lo, Parellada 18€

BURBUJA FINA, BIEN INTEGRADA Y CORONA PERSISTENTE. EN NARIZ, AROMAS VARIETALES PRIMARIOS SOBRE UN FONDO DE PANADERÍA Y FRUTOS SECOS, PROCEDENTE DE SU LARGA CRIANZA.

BRUT

IRACLE

Chardonnay 18€

AMPIO Y AFRUTADO, CON NOTAS FLORALES. LA PRESENCIA EN LA BOCA LA VARIEDAD CHARDONNAY ROSE SECO Y AL MISMO MODO, DE UN LARGO FINAL.



SIDRA

EL GAITERO

FRESCO Y FRANCO DONDE PREDOMINAN LOS AROMAS DE FRUTAS, MANZANA Y CÍTRICOS. EN BOCA TIENE UNA ENTRADA PUNZANTE CON UNA DEFINIDA ACIDEZ QUE ACABA EN UN FINAL LARGO.

14€

