



CARTA DE VINOS 2026

RESTAURANTE
ALAMEDA
•XXI•

CARTA DE VINOS

CAVAS & CHAMPAGNES

ESPUMOSOS

La familia de los brut encaja muy bien con aperitivos, entremeses, ahumados, embutidos, pescados a la parrilla o en salsa, mariscos... También se pueden tomar con carne porque con sus burbujas, actuará como un limpia grasas y por supuesto con ensaladas tibias y frías. Pero posiblemente, sea su frescor, su aroma delicado y su discreto cosquilleo sobre el paladar lo que convierte al espumoso en un vino ideal para acompañar aperitivos y platos muy diversos.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---|-------------------------------|---|-------------------|
| JUVE&CAMPS ROSADO | PINOT NOIR | Color rosado, su aroma es delicado e intenso, notas de cerezas y fresas | 38 € / 41,80€ |
| J&CAMPS RES. FAMILIA BRUT NATURE | MACABEO, PARELLADA Y XAREL-LO | Color amarillo brillante, fina burbuja, notas de fruta cítrica | 37,50 € / 41,25 € |
| TORELLÓ BRUT NATURE | MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO | Amarillo pálido con matices verdosos, burbuja fina y persistente | 40 € / 44 € |
| GRAMONA IMPERIAL GRAN RV. BRUT | XAREL-LO, MACABEO, CHARDONNAY | Color amarillo pajizo, con reflejos de oro, aromas frutales y florales | 40 € / 44 € |
| MOSCATO DE OCHOA (D.O.NAVARRA) | SYRAH Y GARNACHA | Rosa pálido.Fresco, intenso con aromas frutales y frutos del bosque | 28 € / 30,80 € |



CHAMPAGNES

Desde su creación en Francia, durante el siglo XIV a manos de Dom Pérignon, el champagne ha sido una bebida que simboliza sofisticación y desde siempre ha acompañado a platos gourmet del mismo nivel. Hoy, el maridaje de champagne es una tendencia en donde la clave es reconocerlas características propias de la bebida para conseguir aromas y texturas de alta calidad.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|-------------------------------|------------------------------------|--|----------------|
| MUMM CORDON ROUGE BRUT 0,37CL | PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER | Amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo | 45 € / 49,50 € |
| MUMM CORDON ROUGE BRUT | PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER | Amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo | 65 € / 71,50 € |
| MÖET&CHANDON BRUT IMPERIAL | PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER | Amarillo oro pálido, aroma vinoso, con toque de tilo y flor de vid | 80 € / 88 € |
| VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL | CHARDONNAY, PINOT MEUNIER | Amarillo con destellos dorados, notas de frutas tropicales y secas | 85 € / 93,50 € |
| LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER | PINOT NOIR,P.MEUNIER, CHARDONNAY | Amarillo brillante, reflejos muy vivos, perfume de melocotón, afrutado | 120 € / 132 € |



CHAMPAGNES

Desde su creación en Francia, durante el siglo XIV a manos de Dom Pérignon, el champagne ha sido una bebida que simboliza sofisticación y desde siempre ha acompañado a platos gourmet del mismo nivel. Hoy, el maridaje de champagne es una tendencia en donde la clave es reconocerlas características propias de la bebida para conseguir aromas y texturas de alta calidad.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|-----------------------------------|---------------------------------------|---|----------------|
| RUINART BRUT | CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR | Amarillo dorado, muy brillante. Burbujas finas y persistentes. | 100 € / 110 € |
| BOLLINGER ESP. CUVÉE BRUT | PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER | Dorado intenso, aroma a pastelería, cáscara de limón y frutos rojos | 110 € / 121 € |
| RUINART BLANC DE BLANCS | CHARDONNAY | Ágil y armonioso, En nariz es muy intenso, con aromas a fruta y flores blancas. | 170 € / 187 € |
| BELLE EPOQUE PERRIER-JOUËT | PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER | Dorado con un cordón de burbujas finas y vibrantes. Aromas de magnolia. | 450 € / 495 € |
| DOM PÉRIGNON BRUT | PINOT NOIR, CHARDONNAY | Suavidad floral y luminosa, carácter afrutado, vegetal, especias y regaliz | 550 € / 605 € |
| LOUIS ROEDERER CRISTAL | PINOT NOIR, CHARDONNAY | Amarillo con reflejos de oro, aromas frutales, cascara cítricos y frutos | 540 € / 594 € |



CHAMPAGNE ROSÉ

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------------|--------------------------------------|---|------------------|
| MUMM ROSÉ | PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER | Color rosa intenso y burbujas finas, con sutiles aromas a frutos rojos | 75 € / 82.50 € |
| MÖET&CHANDON ROSÉ IMPERIAL | CHARDONNAY, PINOT MEUNIER Y PIN.NOIR | Color rosa, predomina la fresa del bosque y grosella y notas picantes | 100 € / 1010 € |
| VEUVE CLICQUOT ROSÉ | PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER | En nariz frutal, con notas de panadería. Bien estructurado, fresco | 110 € / 121 € |
| BOLLINGER ROSÉ | PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER | Cobrizo, aroma dulce a fresas, frutas rojas, almendras tostadas, y hierbas | 135 € / 148.50 € |
| RUINART ROSÉ | PINOT NOIR , CHARDONNAY | Suave, fresco y muy elegante. Burbuja bien integrada, notas frutales y florales | 150 € / 165 € |
| LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT | PINOT NOIR | Color frambuesa claro y salmón, notas de frutas rojas frescas | 160 € / 176 € |
| DOM PÉRIGNON ROSÉ | PINOT NOIR , CHARDONNAY | Color rosado, sutil toque amargo, notas florales, cascara de naranja, | 1000 € / 1100 € |



VINOS BLANCOS
& ROSADOS

RÍAS BAIXAS

Los vinos de Rías Baixas acumulan distinciones y galardones en las más prestigiosas catas y testimonian su presencia en las mesas de todo el mundo. Por sus características, estos vinos armonizan a la perfección con el pescado, con los sabores yodados de los mariscos y con las últimas creaciones de la cocina del mar. Son vinos de todas horas, ideales para ser paladeados sorbo a sorbo en los momentos alborozados del aperitivo o bien formando parte de la más refinada liturgia gastronómica.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------|----------------------------------|---|----------------|
| LAXAS | ALBARIÑO | Amarillo pajizo con ribetes verdosos, notas frutales y florales | 21 € / 23,10 € |
| QUINTA COUSELO | ALBARIÑO, LOUREIRO, CAÍÑO BLANCO | Amarillo alimonado, con destello verdoso. De elegante intensidad floral | 26 € / 28,60 € |
| PAZO SEÑORÁNS | ALBARIÑO | Amarillo pálido, fruta cítrica, perfumado de hierbas y flores | 29 € / 31,90 € |
| ATTIS | ALBARIÑO | Amarillo pajizo intenso. Nariz intensa y compleja, fruta madura y flores blancas y toques salinos | 28 € / 30,80 € |
| ALTOS DE TORONA CAÍÑO | CAÍÑO BLANCO | Goloso y fresco, con marcadas sensaciones salinas. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos | 30 € / 33 € |



RÍAS BAIXAS

(cont.)

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------------|----------------------------------|---|------------------|
| DO FERREIRO | ALBARIÑO | Amarillo pajizo con reflejos dorados. Espléndido equilibrio en boca | 28,5 € / 31,50 € |
| TERRAS GAUDA | ALBARIÑO | Amarillo pajizo con aromas frutales y florales | 27 € / 29,70 € |
| LA MAR | ALBARIÑO, LOUREIRO, CAIÑO BLANCO | Sabor frutal matizado por notas yodadas y salinas. Fresco, cremoso y cautivador. | 33,5 € / 36,85 € |
| GRANBAZÁN ÁMBAR | ALBARIÑO | Expresivo, complejo, con aromas de fruta madura blanca, a marea baja y a masa madre | 22€ / 24,20€ |
| TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA | ALBARIÑO, CAIÑO Y LOUREIRA | Amarillo pajizo aromas de manzana, melocotón y flor blanca, roble francés | 43 € / 47,30 € |
| CEPAS VELLAS | ALBARIÑO | Amarillo dorado con nota de frutas frescas con hueso y cítricos | 50 € / 55 € |
| PAZO SEÑORÁNS SEL. AÑADA | ALBARIÑO | Amarillo pajizo brillante, gran profusión de aromas terciarios | 70 € / 77 € |



RIBEIRO BLANCO

Los vinos del Ribeiro nacen del viñedo, del terruño y del coupage de variedades únicas, autóctonas, que se han adaptado a lo largo de los siglos a las características de la Denominación de Origen para alcanzar su máxima expresión. Los vinos del Ribeiro modelaron primero el paisaje y las vidas de las gentes que los cuidan.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------|---|--|----------------|
| CASAL DE PAULA 1/2 | TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO Y TORRONTÉS | Amarillo verdoso. Brillante. Boca jugosa, fresca, con buen recorrido. | 22 € / 24,20 € |
| CUÑAS DAVIA | CAIÑO LONGO, SOUSÓN, BRANCELLAO, MENCÍA | Granate, muy limpio y brillante, Muy equilibrado, buena acidez y mucha fruta. | 25€ / 27,50 € |
| TERRAS MANCAS | TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO | Ligero, fresco y con buena acidez | 22€ / 24,20 € |
| VIÑA DO CAMPO | TREIXADURA Y TORRONTÉS | Ligero, equilibrado, amplio, elegante, untuoso y muy expresivo | 22€ / 24,20 € |
| PAZO CARBALLO | TREIX., ALBARIÑO, GODELLO, LOUREIRA Y TORRONTÉS | Nariz delicada. Estructurado y con cuerpo, destaca por su fácil paso por boca. | 23€ / 25,30 € |
| MANUEL ROJO | TREIXADURA, LADO, GODELLO Y ALBARIÑO | Amarillo pajizo, con alguna nota de carbónico. Lágrima abundante pero fina. | 32 € / 35,20 € |
| EL PARAGUAS | TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO | Amarillo limón con irisaciones pajizas y verdosas. Aroma frutas blancas y florales | 35 € / 38,50 € |
| ADEGA DO MOUCHO | TREIXADURA, ALBARIÑO, LOUREIRA, CAIÑO BL. | Amarillo pajizo, aroma fruta madura, flores blancas, especias dulces y cacao fino | 43 € / 47,30 € |
| VIÑA DE MARTÍN ESCOLMA | ALBARIÑO, TREIXADURA, LADO, TORRONTÉS | Vino maduro, potente y mineral, con un gran equilibrio entre frescor y madurez. | 60 € / 66 € |
| LA SOMBRILLA | TREIXADURA, ALBARIÑO | Marcadamente atlántico. Su paso fresco está enfatizado por el carácter frutal en el recorrido. | 55 € / 60,50 € |



RIBEIRA SACRA BLANCO

Una de las DDOO más antiguas de Galicia. Cuenta con más de 2.000 años de historia y existían plantaciones anteriores a los romanos, pero ellos empezaron a crear los bancales que dominan hoy las vistas desde los ríos.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------|----------------|--|----------------|
| REGINA VIARUM GODELLO | GODELLO | Goloso, amplio en boca, cálido y prologado final con elegante amargor. | 22 € / 24,20 € |

BIERZO

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|----------------------------------|----------------|--|----------------|
| LA DEL VIVO (LA VIZCAÍNA) | GODELLO | Con aromas de fruta blanca y fruta de hueso bajo un fondo herbáceo. Amable y equilibrado en boca. Muestra una acidez brillante y posgusto largo. | 35 € / 38,50 € |



VALDEORRAS BLANCO

Es muy probable que Valdeorras, cuyo significado literal es “valle de oro”, sea el primer lugar donde comenzó a producirse el vino en Galicia. La zona de producción ocupan parte de la bacía de los ríos Sil, Xares y Bibei.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--|----------------------|--|-------------------|
| JOAQUIN REBOLLEDO GODELLO | GODELLO | Amarillo pajizo con reflejos verdosos, aromas de fruta blanca con hueso | 21,50 € / 23,65 € |
| SAMPAYOLO GODELLO | GODELLO | Sutil en el paladar, con lágrima densa. Perfecto equilibrio entre acidez y graduación. | 23 € / 25,30 € |
| LOURO DO BOLO | GODELLO Y TREIXADURA | Amarillo pajizo, frescos con aroma a flor de castaño, hinojo y miel | 30 € / 33 € |
| SAMPAYOLO LÁGRIMAS DE LOS BANCALES DE OLIVEDO | GODELLO | Aroma varietal, frutas de hueso nísperos, albaricoques, y manzana. | 58 € / 63,80 € |

RUEDA BLANCO

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------------|-------------|---|-------------------|
| MARQUÉS DE RISCAL | VERDEJO | Amarillo pajizo con aroma de frutas tropicales, notas de hinojo y hierba fresca | 22,50 € / 24,75 € |
| BELONDRADE LURTON | VERDEJO | Color amarillo con ligeros reflejos verdosos. Fresco con buena acidez. | 75 € / 82,50 € |



VINOS ROSADOS

De color claro, hasta llegar en algunos casos a tonos violetas, el vino rosado es un aliado perfecto para acompañar platos de pescado o carnes ahumadas. También una excelente opción si decides inclinarte por mariscos o una sencilla ensalada.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---|-----------------------------|---|-------------------|
| BY OTT (D.O.CÔTES DE PROVENCE) | MOSCATEL | Vino semidulce, fresco y agradable. Fina burbuja y mucha personalidad | 35,00 € / 38,50 € |
| OCHOA ROSADO LÁGRIMA (D.O.NAVARRA) | GARNACHA, CAB. SAUVIGNON | Rosa pálido brillante, con aromas a frutos rojos frescos, fresas, grosellas | 19,00 € / 20,90 € |
| REGINA VIARUM ROSAE | MENCÍA | Fino y fresco. De intensidad media, con fresa ácida, cereza y frambuesa | 24,50€ / 26,95€ |



VINOS TINTOS

RIBEIRA SACRA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|----------------------------|-------------------------------------|--|----------------|
| REGINA VIARUM | MENCIA | Color rojo picota brillante, aroma intenso, notas varietales y afrutado | 25 € / 27,50 € |
| GUÍMARO CAMIÑO REAL | MENCIA, CAIÑO TINTO, SOUSÓN | Rojo picota. fino, sutil, aromas frutales | 25 € / 27,50 € |
| PRÓMINE SINGULAR | MENCIA | Color rojo cereza intenso, aroma elegante y complejo con notas frutales. Muy aromático y amplio. | 32 € / 35,20 € |
| LALAMA | MENCIA, BRANCELLAO, MOURATÓN, OTROS | Color cereza brillante. Taninos elegantes y una acidez marcada por la fruta | 35 € / 38,50 € |
| ALGUEIRA CARRAVEL | MENCIA | Color roja picota, aromas florales, frutales, silvestres, frambuesa, grosellas | 44 € / 48,40 € |
| ALGUEIRA PIZARRA | MENCIA | Color roja picota intenso, aroma a fruta roja y cafés. crujiente, complejo y cálido | 55 € / 60,50 € |



VALDEORRAS

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------------|---------------|---|----------------|
| JOAQUÍN REBOLLEDO | MENCÍA | Aromas cereza, mora y frambuesa, notas especiadas de cacao. | 22 € / 24,20 € |

MONTERREI

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------|---------------|--|----------------|
| CREGO E MONAGUILLO | MENCÍA | Color rojo granate y ribete violáceo, aromas de frutos rojos, moras y frambuesas con notas vegetales | 22 € / 24,20 € |

RIBEIRO TINTO

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|----------------------------------|--|---|----------------|
| A TORNA DOS PASAS ESCOLMA | BRANCELLAO, CAÍÑO LONGO, FERROL Y CAÍÑO REDONDO | Complejo, estructurado, con taninos pulidos y sedosos. Buena acidez. Final largo. | 60 € / 66 € |



RIOJA CRIANZA

Los vinos de la Denominación de Origen Rioja son caldos muy equilibrados en grado de alcohol, color y acidez. Su sabor suave y elegante es predominantemente afrutado y más aterciopelado a medida que va envejeciendo. Se trata asimismo de vinos versátiles, amables y fáciles de beber, que casan con las más variadas gastronomías. Los tintos de crianza y reserva casan muy bien con legumbres, carnes rellenas, quesos y pastas fermentadas, entre otras muchas opciones.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------|--|--|-------------------|
| LUIS CAÑAS 1/2 | TEMPRANILLO, GARNACHA | Rojo rubí con aroma balsámico, afrutado y de madera fina. Notas de frambuesa y cereza. | 18,50 € / 21 € |
| MUGA 3/8 | GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO | Notas de fruta, más fruta de pepita que de hueso y acompañado de frutos rojos | 21 € / 23,10 € |
| VALLOBERA | TEMPRANILLO | Picota con tonos granate maduro con un equilibrio y acidez agradable | 22 € / 24,20 € |
| LUIS CAÑAS | TEMPRANILLO, GARNACHA | Rojo rubí con aroma balsámico, afrutado y de madera fina. Notas de frambuesa y cereza | 26,50 € / 29,15 € |
| RAMÓN BILBAO ED. LIM. | TEMPRANILLO | Rojo cereza intenso con aroma frutal fino y tonos florales | 29 € / 31,90 € |



RIOJA CRIANZA

(cont.)

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------|---|--|----------------|
| MUGA | GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO | Rojo cereza picota intenso con ribetes rubí. Aroma de fruta roja y negra madura | 30 € / 33 € |
| SAN VICENTE | TEMPRANILLO | Rojo granate con aromas complejos y elegantes. | 72 € / 79,20 € |
| LA NIETA (COSECHA) | TEMPRANILLO | Voluminoso, intenso, amplio, con estructura y un equilibrio sobresaliente. | 250 € / 275 € |
| CIRSION (COSECHA) | TEMPRANILLO | Excepcional y completo. Mineral, balsámico, voluminoso, potente, sedoso y persistente | 390 € / 429 € |



RIOJA RESERVA

Uno de los rasgos diferenciadores de los vinos de Rioja es la gran aptitud que poseen para el envejecimiento, cualidad exclusiva de los grandes vinos. A través de un adecuado proceso de crianza, en el que la madera de roble juega un papel decisivo, el vino experimenta una evolución favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas características aromáticas y de sabor. La crianza se realiza en barricas de roble donde adquiere aromas y sabores transmitidos por los taninos de la madera.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------|--|---|-------------------|
| MARQUÉS DE RISCAL RVA 3/8 | GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO | Color cereza bastante cubierto, aroma balsámico con notas frutos negros maduros | 20 € / 22 € |
| MARQUÉS DE MURRIETA RVA | GARNACHA TINTA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO | La fruta refinada se combina a la perfección con las notas florales y los toques de roble | 30 € / 33 € |
| RODA RVA 50 CL | GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO | Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas | 35 € / 38,5 € |
| MARQUÉS DE RISCAL RVA | GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO | Color rojo rubí, notas de vainilla, ligeros tostados cueros | 30 € / 33 € |
| MUGA RVA ESPECIAL | TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO | Color picota, frutos rojos, compotas, frutas en licor, clavo, pimienta negra, vainilla | 47,50 € / 52,25 € |
| RODA RVA | GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO | Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas | 48 € / 52,80 € |
| 200 MONGES RVA | TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO | Notas de frutas rojas maduras, tabaco, cedro y fruta, y buena intensidad aromática | 60 € / 66 € |
| CASTILLO DE YGAY | TEMPRANILLO, MAZUELO | Gran complejidad. Excelente estructura y profundidad, tacto aterciopelado, fruta negra. | 450 € / 495 € |
| RODA RESERVA MÁGNUM | GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO | Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas | 110 € / 121 € |



RIBERA DEL DUERO ROBLE

Los vinos D.O. Ribera del Duero abarcan una amplia gama de matices cromáticos en cada copa, que se perciben con mayor claridad en los vinos más añejos. Su sabor frutal se matiza con recuerdos a madera noble e incluso toques balsámicos. Son vinos robustos, carnosos en la boca y de regusto persistente, El maridaje es amplio: legumbres, embutidos, fiambres, carnes nobles, guisos, asados e incluso pastas. Hay un Ribera del Duero para cada momento y ocasión.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|-------------------|-------------|--|-------------------|
| HOLGAZÁN | TEMPRANILLO | Color intenso. Largo, dulce y persistente en ataque y fase final que destaca por su frescura | 21 € / 23,10 € |
| TARSUS CRZ | TEMPRANILLO | Elegante, afrutado, taninos amables y persistente en boca | 24 € / 26,40 € |
| HITO | TEMPRANILLO | Rojo cereza picota con ribetes. En nariz es franco y expresivo. Mora y grosella. | 25,50 € / 28,05 € |



RIBERA DEL DUERO CRIANZA

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero, tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva y las características de sus vinos.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|-----------------------|--|---|----------------|
| ARZUAGA 3/8 | TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT | Color rojo picota con ribetes violáceos, aromas de vino lleno de matices frutales | 23 € / 25,50 € |
| CEPA 21 | TEMPRANILLO | Color rojo cereza intenso con notas de fruta roja y presencia de maderas | 32 € / 35,20 € |
| EMILIO MORO | TINTA FINA | Color picota con aroma tostado, madera, frutos negros y vainilla | 36 € / 39,60 € |
| ARZUAGA | TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT | Rojo picota intenso, aromas frutales, ciruelas, moras, crianza, madera noble | 40 € / 44 € |
| CARMELO RODERO | TEMPRANILLO | Color rubí de capa alta, notas guinda con matices rosáceos | 40 € / 44 € |



RIBERA DEL DUERO CRIANZA

(cont.)

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------------------|--------------------------------|--|----------------|
| AALTO | TEMPRANILLO | Color cereza picota intenso y oscuro, aromas a fruta fresca roja | 65 € / 71,50 € |
| PAGO CAPELLANES CRIANZA | TEMPRANILLO | Color rojo cereza intenso, aromas varietales combinados con los de corta crianza | 41 € / 45,10 € |
| MATARROMERA | TEMPRANILLO | Color picota con tonos violáceos y aroma a fruta negra madura | 35 € / 38,50 € |
| PAGO CARRAOVEJAS | TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON | Color rojo purpura con irisaciones del mismo color, aromas propios de crianza | 58 € / 63,80 € |
| MALLEOLUS | TINTA FINA | Color cereza picota madura, notas violáceas, con aromas a mora | 55 € / 60,50 € |
| MALABRIGO | TEMPRANILLO | Intenso color. Equilibrado, con calidez y amabilidad, pero con peso y potencia. | 64€ / 70,40€ |



RIBERA DEL DUERO CRIANZA

(cont.)

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| PSI DE PINGUS | TINTA FINA | Color cereza picota oscuro, lágrima densa, intensa fruta roja y madera | 90 € / 99 € |
| FLOR DE PINGUS | TINTA FINA | Color violeta, monte bajo, mineralidad caliza muy presente | 220 € / 242 € |
| PINGUS | TINTA FINA | Color cereza picota violácea, con aromas fruta roja y negra, tonos florales | 2400 € / 2640 € |
| P. CARRAOVEJAS CRZA. MÁGNUM | TINTA FINA, CAB. SAUV., MERLOT | Color picota, con borde rojo violeta, con notas de nuez moscada, balsámicas | 130 € / 143 € |



RIBERA DEL DUERO RESERVA

Los vinos D.O. Ribera del Duero abarcan una amplia gama de matices cromáticos en cada copa, que se perciben con mayor claridad en los vinos más añejos. Su sabor frutal se matiza con recuerdos a madera noble e incluso toques balsámicos. Son vinos robustos, carnosos en la boca y de regusto persistente, El maridaje es amplio: legumbres, embutidos, fiambres, carnes nobles, guisos, asados e incluso pastas. Hay un Ribera del Duero para cada momento y ocasión.

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---|----------------|
| TORRESILO | TEMPRANILLO | Carácter elegante y complejo. Aromas a bayas negras, ciruelas, regaliz y pimienta | 45 € / 49,50 € |
| CARMELO RODERO | TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON | Limpio y brillante color cereza, una capa alta, ribetes y destellos violáceos | 46 € / 51 € |
| ARZUAGA RVA | TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON | Potente, equilibrado y expresivo | 56 € / 61,60 € |
| DOMINIO DEL PIDIO | TINTA FINA | Color cereza picota madura, notas violáceas, con aromas a mora | 65 € / 71,5 € |
| MALLEOLUS VALDERRAMIRO | TEMPRANILLO | De color rojo cereza. Posgusto largo y persistente | 140 € / 154 € |
| MALLEOLUS SANCHOMARTÍN | TEMPRANILLO | Rojo picota. Poderoso, al tiempo que equilibrado, y muy pulido. | 130 € / 143 € |
| VEGA SICILIA VALBUENA 5ª RVA. | TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, OTROS | Color cereza intenso, aroma especiado dulce, fruta madura, potente y taninos | 330 € / 363 € |
| VEGA SICILIA ÚNICO (GRAN RVA) | TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON | Color rojo picota con ribete rubí, aromas con notas tostadas de la madera | 700 € / 770 € |



CASTILLA Y LEÓN

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------------------------|--------------------|--|-----------------|
| ABADIA RETUERTA SEL. ESPECIAL | TINTA FINA | Color cereza picota con presencia de fruta negra y roja, fresco, sabroso y equilibrado | 44 € / 48,40 € |
| MAURO TINTO CRIANZA | TEMPRANILLO, SYRAH | Color cereza muy intenso, aroma de finas notas tostadas de roble y fruta madura | 57 € / 62,70 € |
| ABADIA RETUERTA SEL. MAGNUM | TINTA FINA | Color cereza picota con presencia de fruta negra y roja, fresco, sabroso y equilibrado | 92 € / 101,20 € |
| MAURO MAGNUM | TEMPRANILLO, SYRAH | Color cereza muy intenso, aroma de finas notas tostadas de roble y fruta madura | 120 € / 132 € |

EXTREMADURA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------|--|---|-------------------|
| HABLA DEL SILENCIO | SYRAH, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON | Rojo púrpura con reflejos violáceos. En nariz: Grosellas, frambuesa, nuez moscada y especias. | 22,50 € / 24,75 € |



CASTILLA LA MANCHA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------|-------------|---|----------------|
| PAGO FLORENTINO | TINTA FINA | Color rojo picota maduro, aromas de frutas y madera con notas de cacao y granos de café | 25 € / 27,50 € |

PRIORAT

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------|
| FERRER BOBET VIÑAS VIEJAS 2017 | CARIÑENA, GARNACHA | Color cereza. Aroma complejo, especiado y mineral. Largo, persistente y muy frutal. | 55 € / 60,50 € |
| LES TERRASES | CARIÑENA, GARNACHA, CABERNET Y SYRAH | Color picota. Buena intensidad aromática, con presencia de fruta roja y notas especiadas. | 66€ / 72,60 € |
| GRATALLOPS | GARNACHA, CARIÑENA, UVA BLANCA | Arómico, elegante y con un perfil de perraza húmeda y frutos secos | 84 € / 92,40€ |
| FERRER BOBET SEL. ESP. 2016 | CARIÑENA | Cereza intenso. Potente, con sabores de fruta madura y especias. Taninos maduros y final carnoso. | 98 € / 105,60 € |
| DOFÍ | GARNACHA, CARIÑENA Y UVA BLANCA | Gran intensidad frutal en nariz. redondo en boca, con un punto de frescura. | 110 € / 121 € |



VINOS INTERNACIONALES

ITALIA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------------------|----------------------|--|-------------------|
| 🔴 CHIANTI CLASSICO FONTODI | SANGIOVESE | Rojo rubí. Robusto y generoso con notas de frutos rojos maduros. | 42,50 € / 46,75 € |
| 🔴 CASE VIA FONTODI TOSCANA | SYRAH | Intenso, amplio, con gran personalidad. | 59 € / 65 € |
| 🟡 GAJA-CA'MARCANDA VISTAMARE | VERMENTINO, VIOGNIER | Afrutado y floral, fresco y redondo | 61 € / 67,50 € |

PORTUGAL

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---|--------------------------------------|---|----------------|
| 🔴 VILA SANTA | ARAGONEZ, ALICANTE, OTROS | Color granate intenso. Aroma que sugiere frutos negros muy maduros. | 25 € / 27,50 € |
| 🟡 QUINTA DOS ROQUES ENCRUZADO | ENCRUZADO | Muy suave en la boca de cada ronda y acidez moderada | 30 € / 33 € |
| 🟡 TERRA DO AVÔ GRANDE ESCOLHA D.O. MADEIRA | TINTA RORIZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL | Color granate con aroma a frutos rojos maduros y chocolate | 34 € / 37,40 € |

CHILE

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|----------------------|-------------|--|----------------|
| 🔴 SANTA DIGNA MERLOT | MERLOT | Color rubí. El paladar se caracteriza por la sedosidad de los taninos y el elegante final de boca. | 19 € / 20,90 € |



FRANCIA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--|---------------------------|---|----------------|
| 🔸 LOUIS LATOUR CHASSAGNE MONTRACHET (BOURGOGNE) | PINOT NOIR | Rojo rubí con aroma a frutos rojos y regaliz matizado con una insinuación de almizcle | 66 € / 73 € |
| 🔸 CHATEAU LA SERRE | MERLOT, CABERNET FRANC | Rojo picota. Potente. Corpulento y denso | 83 € / 91,30 € |

ALEMANIA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|-------------------------------------|-------------|---|----------------|
| 🔸 MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBER | RIESLING | Ofrece aromas de flores blancas, melocotón, pera, pomelo y un ligero toque ahumado. | 25 € / 27,50 € |

ARGENTINA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|------------------|-------------|--|----------------|
| 🔸 SÉPTIMA MALBEC | MALBEC | Rojo cereza. Intenso, limpio y brillante | 32 € / 35,50 € |

AUSTRALIA

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|--------------------|-------------------------------|--|----------------|
| 🔸 PENFOLDS K. HILL | SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON | Compacto, definido. Sobresalen en él las notas de frutas silvestres. | 25 € / 27,50 € |



VINOS DULCES

| NOMBRE DEL VINO | TIPO DE UVA | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA |
|---|--------------------------------------|--|----------------|
| PEDRO XIMÉNEZ CLÁSICO (JEREZ) | PEDRO XIMÉNEZ | Aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo. | 29 € / 31,90 € |
| PEDRO XIMÉNEZ URIUM V.O.R.S.VEJEZ SUP. A 30 AÑOS (JEREZ) | PEDRO XIMÉNEZ | Caoba muy oscuro, denso y lágrima grande. Aroma a pasas, dátiles y miel con notas de regaliz. Final persistente. | 70 € / 77 € |
| TOKAJI ASZÚ OREMUS 3 PUTTONYOS (HUNGRÍA) | FURMINT, MOSCATEL DE GRANO MENUDO | Color amarillo dorado. Piña, melocotón, manzana y toques de barrica | 55 € / 60,50 € |
| TOKAJI ASZÚ OREMUS 5 PUTTONYOS (HUNGRÍA) | FURMINT, HARSLEVELU, MOSCATEL | Excelente equilibrio entre dulzor y acidez. | 86 € / 94,60 € |

LICORES

| NOMBRE DEL VINO | ORIGEN | NOTA DE CATA | SALA / TERRAZA (COPA) |
|-----------------------------|---------|--|-----------------------|
| LICOR DE HIERBAS LÚA | GALICIA | De color amarillo con reflejos verdosos, abundantes aromas florales | 4,90 € / 5,40 € |
| ORUJO BLANCO LÚA | GALICIA | Brillante, limpia y cristalina, de aroma fino y complejo a orujo, hierba fresca, manzana | 4,90 € / 5,40 € |
| CREMA DE ORUJO LÚA | GALICIA | Aroma delicado y cremoso con notas de pastelería, vainilla, cacao, mantequilla y caramelo. | 4,90 € / 5,40 € |
| LICOR CAFÉ LÚA | GALICIA | Tonalidad caoba, con Jamaica Blue Mountain, considerado uno de los mejores cafés del mundo | 7,00 € / 7,70 € |
| LIMONCELLO | ITALIA | | 5 € / 5,50 € |



AGUAS MINERALES

AGUAS MINERALES

Consideradas como un exquisito producto gourmet, las aguas minerales tienen sitio preferente en las tiendas más selectas y carta propia en los mejores restaurantes. Estas son algunas de las mejores, procedentes de acuíferos de difícil acceso en los lugares más puros e inalterados del planeta.

| AGUA | ORIGEN | SALA / TERRAZA |
|--------------------------------|----------|-----------------|
| CABREIROÁ 1L (CON O SIN GAS) | ESPAÑA | 4,50 € / 4,95 € |
| CABREIROÁ 33CL (CON O SIN GAS) | ESPAÑA | 2,10 € / 2,30 € |
| MAGMA 50CL (CON GAS) | ESPAÑA | 5,50 € / 6,05 € |
| SOLÁN DE CABRAS 1L | ESPAÑA | 5,50 € / 6,05 € |
| PEDRAS CON GAS 75 CL | PORTUGAL | 5,00 € / 5,50 € |
| NUMEN SIN GAS 1 L | ESPAÑA | 6,00 € / 6,60 € |
| NUMEN CON GAS 75 CL | ESPAÑA | 6,00 € / 6,60 € |



www.alamedaxxi.com
restaurantealamedaxxi@granhotelnagari.com



ALAMEDA XXI ES UN RESTAURANTE INTEGRADO EN GRAN HOTEL NAGARI
PRAZA DE COMPOSTELA, 21 - 36201 VIGO
RESERVAS (+34) 986 211 140

