

---

# Carta de Vinos de Arrocería Pinedo Beach

*Pinedo Beach*  
arrocería & lounge



**NOTA:** Esta carta de vinos corresponde a la Arrocería, la “Zona Lounge & Pool” tiene su propia carta de Bebidas, consultar en su apartado correspondiente.

---



# Espumosos, Cavas y Champagnes



## Espumosos

	€
<b>AC Frizzante 5.5 - La Rodetta - D.O.Ca. La Rioja (Vino Espumoso) - Viura y Moscatel</b>	20
<b>Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera</b>	23
<b>Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot</b>	23

## D.O. Cava Blancos

<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	24
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	38
<b>Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel.lo, Macabeo y Parellada</b> 	42

## D.O. Cava Rosado

<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>	39
---	----

# Champagnes Blancos

	€
<b>INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	45
<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial- AOC Champagne- Semi-seco</b> <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	85
<b>Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay</i>	110
<b>Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne</b> <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	300

# Champagnes Rosados

<b>Moët &amp; Chandon Imperial Rose - AOC Champagne</b> <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	85
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial Rosé- AOC Champagne - Semi-seco</b> <i>50% Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	95



# Vinos Blancos



## D.O. VALENCIA


€

**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera** 17  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera** 20  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*


*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Atance (Risky Grapes) - 2021 – Chardonnay**  21  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*

*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Vegamar Blanco de Autor – 2022 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría** 22  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.**  23  
*Crianza de 6 meses en tinajas de barro.*

*Fino y elegante, con carácter mediterráneo y toques picante. Notas de hinojo, anís y laurel sobre fondo balsámico.*

**La Muà (Vegamar) – 2022 - Sauvignon Blanc** 23  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Clos de Lôm - 2022 – Malvasía.** 25  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Vino intenso en el que predominan los matices de fruta madura y azahar y un paso fresco de buena estructura y acidez*

## V.T. VALENCIA


€


**Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2022 – Verdejo** 21  
*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

## D.O. UTIEL REQUENA

**Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2022- Sauvignon Blanc** 36  
*Fermentado en barricas de roble. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.  
Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.*


## D.O. PAGO EL TERRERAZO

**Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2021 - Merseguera, Viognier y Malvasía**  23  
*Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.  
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.*

**Finca Calvestra (Mustiguillo) – 2021 – Merseguera**  34  
*Fermentado en bodega y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.  
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.*

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2022 - Chardonnay** 22  
*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.  
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

**Marina Alta Colección - 2021 - Moscatel de Alejandría**  24  
*Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.  
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).*



## D.O. RUEDA

€

### **Cyatho – 2022 - Verdejo**

19

*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.*

*Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

### **Nebula (Vicente Gandía) – 2022 -Verdejo**

19

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

### **Ramón Bilbao Verdejo – 2022 -Verdejo**

23

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Es fresco con presencia de acidez equilibrada con un final untuoso.*

### **José Pariente - 2022 - Verdejo**

25

*Fermentación en depósitos de acero inox, después reposo sobre sus lías 4 meses.*

*Entrada fresca, con un paso untuoso en el paladar, muy goloso sin duda, con un paso muy elegante y bastante largo con una buena persistencia.*

### **Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2020 - Verdejo**

36

*Fermentación durante 7 meses en la misma barrica francesa y sobre sus lías finas.*

*Aterciopelado, viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con final largo.*

## V.T. CASTILLA Y LEÓN

### **Ossian Ecológico – 2020 - Verdejo**



50

*Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza.*

*Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.*



## D.O. RÍAS BAIXAS

€

**Marieta (de Martín Códax) - 2022 - Albariño (Semi-Seco)** 22

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.*

**Leneas (Vegamar) - 2022 - Albariño** 24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.*

**Mar de Frades - 2022 - Albariño** 30

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

**Lusco Pazo Piñeiro – 2021 - Albariño** 45

*Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable.*

*En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.*



## D.O. VALDEORRAS

**Louro (Rafael Palacios) – 2022 – Godello** 30

*La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.*

*Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.*

**A.S. Sortes (Rafael Palacios) – 2021 – Godello** 75

*Con crianza de 8 meses en barricas de roble francés.*

*buena expresión frutal, sabroso, ligeros toques cremosos, paso por boca amplio con notas de frutas tropicales y manzana, elegante y con persistencia.*

## D.O. BIERZO

€

**El Zarzal (Emilio Moro) – 2022 - Godello** 25

*Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.  
Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.*

**La Revelía – Fermentado en barrica (Emilio Moro) - 2020 - Godello** 42

*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.  
Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*



## D.O. SOMONTANO

**Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2022 – Gewürztr.** 26

*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.*





# Vinos Rosados



## D.O. VALENCIA

€

**Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2022 - Merlot**

20

*Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.*

**Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2022 - Pinot Noir**

36

*Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.*

## D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2022 - Monastrell**

21

*Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado. Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.*

## D.O. Ca RIOJA

**Ramón Bilbao Rosado 2022 - Garnacha tinta**

21

*Elaborado en depósitos de acero inoxidable dónde, tras el desfangado, se efectúa una lenta fermentación a una temperatura baja de unos 14°C.*

*En boca fluye ligero y refrescante, con una vibrante acidez. Un vino rosado muy placentero, equilibrado y fácil de beber.*

# Vinos Tintos



€

## **D.O. VALENCIA**

**Huella de Garnacha (Vegamar) - 2022 - Garnacha** 20

*Vino Joven con un ligero paso por barricas de roble nuevo.*

*Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.*

**Vegamar Crianza - 2019 - Tempranillo, Syrah y Merlot** 25


*Crianza de 12 meses en roble francés.*

*Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

**El Árbol (Aranleón) - 2020- Tempranillo**  28

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Gran amplitud y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia.*

**Maduresa (C. del Roure) – 2019 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  33

*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*

*Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.*






## D.O. UTIEL-REQUENA



- Bobal Negro (Vicente Gandía) - 2020 – Bobal** 23  
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de tostado ligero.  
Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa. En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.*
- Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2021 - Pinot Noir** 36  
*Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.  
Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.*

## D.O. PAGO EL TERRERAZO

- Mestizaje (Mustiguillo) - 2020 - Bobal, Garnacha y Shyraz**  24  
*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.  
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*
- Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2020 – Bobal**  42  
*Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.  
Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.*
- Quincha Corral (Mustiguillo) – 2019 – Bobal**  110  
*Crianza mixta de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinas de roble de 35 hectolitros.  
Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.*



## D.O. RIBERA DEL DUERO



- Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2021 - Tinto Fino** **20**  
*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.*  
*Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas, con suaves tonos lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.*
- Finca Resalso (Emilio Moro) – 2021 - Tinto Fino** **22**  
*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.*  
*Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.*
- Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2019 - Tinto Fino** **28**  
*Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.*  
*Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.*
- Emilio Moro - 2020 - Tinto Fino** **34**  
*Crianza de 12 meses de roble americano y francés.*  
*Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.*
- Matarromera (Crianza) - 2020 - Tempranillo** **37**  
*Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.*  
*Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.*
- Pago de Carraovejas – 2020 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** **50**  
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.*  
*En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.*
- El Anejón (Pago de Carraovejas) – 2018 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon** **120**  
*Crianza de 12 meses en crianza de barrica de roble francés de grano extrafino.*  
*Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo, con un sutil toque mineral y fondo balsámico.*
- Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot** **160**  
*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.*  
*De entrada sorprende, un punto dulce pero voluminosa a la vez. Con un tanino domado y con una untuosidad que agrada al paladar. Largo y jugoso final.*



## D.O.Ca. RIOJA

€

**FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2021 - Tempranillo** 19

*Crianza 8 meses en barrica de roble francés.*

*Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.*

**Pierola (Crianza) – 2019 - Tempranillo** 24

*Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.*

*Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.*

**Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2019 – Tempranillo** 26



*Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.*

*Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.*

**200 Monges (Reserva) - 2012 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** 67

*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.*

*De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.*



# Vinos dulces para acompañar el postre



## D.O. ALICANTE

Copa / Botella

**Enrique Mendoza Moscatel la Marina – 2020 - Moscatel de Alejandría** 3,5 / 17  
*Vino dulce joven.*

*Ligero, muy untuoso y con alta acidez cítrica que da nervio y alegría. Goloso y amable.*

## D.O. JEREZ

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez** 4,2 / 22  
*Crianza oxidativa de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.*

*Aterciopelado y untuoso, la acidez mitiga el dulzor externo y calidez del alcohol.*



# Copas de Vino y Cava



## COPAS DE VINO BLANCO

€

<b>Cañas y Barro - D.O. Valencia - Malvasía, Moscatel y Merseguera</b>	<b>4</b>
<b>Huella de Merseguera - D.O. Valencia - Merseguera</b>	<b>4</b>
<b>Leneas - D.O. Rías Baixas – Albariño</b>	<b>5</b>
<b>Marina Alta Colección – D.O. Alicante - Moscatel de Alejandría</b>	<b>5</b>

## COPA DE VINO ROSADO

<b>Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - Merlot</b>	<b>4</b>
---	----------

## COPAS DE VINO TINTO

<b>FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) -- D.O. Rioja – Tempranillo</b>	<b>4</b>
<b>Huella de Garnacha - D.O. Valencia - Garnacha</b>	<b>4</b>
<b>Traslascuesta Roble – D.O. Ribera del Duero – Tempranillo</b>	<b>4</b>

## COPA DE CAVA

<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>5,5</b>
--	------------

*\*Si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*

*Pinedo Beach*  
arrocería & lounge