



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

€

Bornos Verdejo Rueda Frizzante – V.T. Castilla y León - Verdejo	20
Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera	24
Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) – Merlot	24

D.O. Cava Blancos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	23
Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada	23
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	25
Tantum Ergo Brut Nature (Hispano+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	42
Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel.lo, Macabeo y Parellada 	44

D.O. Cava Rosado

Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	42
---	-----------

Champagnes Blancos

	€
INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	55
Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	80
Moët & Chandon ICE Imperial- AOC Champagne- <i>Semi-seco</i> <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	100
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	140
Dom Pérignon Vintage 2013 - AOC Champagne <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	320

Champagnes Rosados

Moët & Chandon Imperial Rose - AOC Champagne <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	85
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé- AOC Champagne - <i>Semi-seco</i> <i>50% Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	110



Vinos Blancos



D.O. VALENCIA

€

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2024 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 18
Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera 21

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Atance (Risky Grapes) - 2023 – Chardonnay  22

Fermentación en barrica. Crianza sobre lias en depósito de acero inoxidable.

Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.

Vegamar Blanco de Autor – 2024 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría 23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2024 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  24

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) – 2024 - Sauvignon Blanc 24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Clos de Lôm - 2023 – Malvasía. 26

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) - 2024 – Verdejo 22

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) – 2023- Sauvignon Blanc 39

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 (*Bodegas Mustiguillo*)

Mestizaje Blanco - 2024 - Merseguera, Viognier y Malvasía 24



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 – 2024 – Merseguera 36



Fermentado en barrica 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 – 2024 - 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 - 2024 - Moscatel de Alejandría 25

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 – 2024 - Verdejo

20

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.

Nebla (Vicente Gandía) – 2024 -Verdejo

20

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Gran expresividad frutal y fresco paladar.

Ramón Bilbao Verdejo – 2024 -Verdejo

23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

José Pariente - 2024 - Verdejo

26

Fermentación en depósitos de acero inox, después reposo sobre sus lias 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 – 2019 - Verdejo

37

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

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

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo

52



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) - 2024 - Albariño (Semi-Seco)	23
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.</i>	
Leneas (Vegamar) - 2024 - Albariño	25
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.</i>	
Mar de Frades - 2024 - Albariño	30
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.</i>	
Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño	47
<i>Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable.</i>	
<i>En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.</i>	

D.O. VALDEORRAS

€

Godeval - 2023 - Godello	31
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>En el paladar es ligero, suave y agradable. El toque agudo y dulce de este vino lo hace muy personal y equilibrado, con una estructura marcada.</i>	
Louro (Rafael Palacios) – 2024 – Godello	31
<i>La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.</i>	
<i>Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.</i>	
MAGNUM Godeval - 2023 - Godello	55
<i>Fermentación en depósitos acero inoxidable.</i>	
<i>En el paladar es ligero, suave y agradable. El toque agudo y dulce de este vino lo hace muy personal y equilibrado, con una estructura marcada.</i>	
A.S. Sortes – 2023 – Godello	78
<i>Con crianza de 8 meses en barricas de roble francés .</i>	
<i>buenas expresiones frutales, sabroso, ligeros toques cremosos, paso por boca amplio con notas de frutas tropicales y manzana, elegante y con persistencia.</i>	



D.O. BIERZO

€

El Zarzal (Emilio Moro) – 2024 - Godello 29

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

La Revelía – Fermentado en barrica (E. Moro) - 2022 - Godello 43

Crianza sobre lias 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) – 2024 – Gewürztr. 26

Sin crianza o muy poca crianza sobre lias 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) – 2024 - Merlot

21

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) - 2023 - Pinot Noir

39

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 – 2024 - Monastrell

22

Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado.

Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.

FRANCIA - A.O.P. Côtes de Provence

Studio by Miraval – 2024 - Cinsault, Tibouren, Rolle, Garnacha

29

Un cuerpo pálido, aromas cítricos, notas de flerus blanco y un final yodado, estamos en la Provenza. Procedente de parcelas ubicadas en la Riviera francesa, rodeadas de olivos y pinos piñoneros, Studio by Miraval está fuertemente influenciado por el rocío y la proximidad del mar Mediterráneo.

Vinos Tintos



D.O. VALENCIA

€

Huella de Garnacha (Vegamar) - 2024 - Garnacha

21

Vino Joven con un liguero paso por barricas de roble nuevo.

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

Venta del Puerto Nº12 (La Viña) - 2021 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 24

Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella. Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.

Vegamar Crianza - 2021 -Tempranillo, Syrah y Merlot

26

Crianza de 12 meses en roble francés.

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

Maduresa (C. del Roure) – 2022 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.

34

Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

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

Esencia (Vegamar) – 2022 - Garnacha y Syrah

39

Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.

Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.



D.O. UTIEL-REQUENA

€

Bobal Negro (Vicente Gandía) - 2022 – Bobal	23
<i>Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de tostado ligero.</i>	
<i>Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa. En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.</i>	

Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2022 - Pinot Noir	39
<i>Crianza de un mínimo de 10 meses en barricas de roble francés.</i>	
<i>Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.</i>	

D.O. PAGO EL TERRERAZO (*Bodegas Mustiguillo*)

Mestizaje - 2022 - Bobal, Garnacha	25
<i>Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.</i>	

Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.

Finca Terrerazo – 2022– Bobal	44
<i>Bantonage de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en barrica de roble francés.</i>	

Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.

Quincha Corral – 2019 – Bobal	115
<i>Crianza mixta de 18 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinas de roble de 35 hectolitros.</i>	

Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.



D.O. RIBERA DEL DUERO

€

Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2023 - Tinto Fino	21
<i>Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.</i>	
<i>Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas, con suaves tonos lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.</i>	
 Finca Resalso – 2024- Tinto Fino	23
<i>Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.</i>	
<i>Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.</i>	
 Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2022 - Tinto Fino	29
<i>Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.</i>	
<i>Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.</i>	
 Emilio Moro - 2022 - Tinto Fino	35
<i>Crianza de 12 meses de roble americano y francés.</i>	
<i>Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.</i>	
 Matarromera (Crianza) - 2023 - Tempranillo	38
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.</i>	
<i>Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.</i>	
 Pago de Carraovejas – 2023 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	53
<i>Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.</i>	
<i>En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.</i>	
 El Anejón – 2020 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon	125
<i>Crianza de 12 meses en crianza de barrica de roble francés de grano extrafino.</i>	
<i>Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo, con un sutil toque mineral y fondo balsámico.</i>	



D.O.Ca. RIOJA

€

FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2023 - Tempranillo	20
<i>Crianza 8 meses en barrica de roble francés.</i>	
<i>Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.</i>	
Pierola (Crianza) – 2021 - Tempranillo	25
<i>Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.</i>	
<i>Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.</i>	
Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2021 – Tempranillo	27
<i>Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.</i>	
<i>Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.</i>	
200 Monges (Reserva) - 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha	68
<i>Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.</i>	
<i>De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y afinado.</i>	



Vinos dulces para acompañar el postre



€

D.O. ALICANTE

Copa / Botella

Enrique Mendoza Moscatel la Marina – 2020 - Moscatel de Alejandría 3,5 / 18
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 4,5 / 25

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 €

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

COPA DE VINO ROSADO

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

COPAS DE VINO TINTO

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

COPA DE CAVA

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

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

Pinedo Beach
arrocería & lounge