

# Carta de Vinos de Arrocería Pinedo Beach

*Pinedo Beach*  
arrocería & lounge



MICHELIN  
2026

**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 (Hisp.+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

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

## 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>	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 lías en depósito de acero inoxidable.*  
*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**Vegamar Blanco de Autor – 2024 - Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandria** 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 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 – 2019 - Verdejo** 37

*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 – 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

Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Fresco y afrutado, deja buena persistencia. Toque dulce y acidez controlada.

Leneas (Vegamar) - 2024 - Albariño 25

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 - 2024 - Albariño 30

Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.

Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño 47

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



Godeval - 2023 - Godello 31

Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
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.

Louro (Rafael Palacios) – 2024 – Godello 31

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.

MAGNUM Godeval - 2023 - Godello 55

Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
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.

A.S. Sortes – 2023 – Godello 78

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) – 2024 - Godello** 29  
*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 (E. Moro) - 2022 - Godello** 43  
*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) – 2024 – 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



<b>D.O. VALENCIA</b>	€
<b>Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2024 - Merlot</b>	21
<i>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.</i>	
<b>Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2023 - Pinot Noir</b>	39
<i>Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.</i>	

<b>D.O. ALICANTE</b>	
<b>Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2024 - Monastrell</b>	22
<i>Breve permanencia sobre sus lías hasta el embotellado. Fresco y ligero. Aromas a fresa, melocotón y sandía con un toque floral.</i>	

## FRANCIA - A.O.P. Côtes de Provence

<b>Studio by Miraval – 2024 - Cinsault, Tibouren, Rolle, Garnacha</b>	29
<i>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.</i>	

# Vinos Tintos



## D.O. VALENCIA



### **Huella de Garnacha (Vegamar) - 2024 - Garnacha**

21

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

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

### **Venta del Puerto N°12 (La Viña) - 2021 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr.**

24

*Crianza de 12 meses en bodega de roble americano, 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

*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) – 2022 - Pinot Noir

39

*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 (Bodegas Mustiguillo)

### Mestizaje - 2022 - Bobal, Garnacha

25

*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.*

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

### Finca Terrerazo – 2022– Bobal

44

*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 – 2019 – Bobal

115

*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) – 2023 - Tinto Fino** **21**  
*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 – 2024- Tinto Fino** **23**  
*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) – 2022 - Tinto Fino** **29**  
*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 - 2022 - Tinto Fino** **35**  
*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) - 2023 - Tempranillo** **38**  
*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 – 2023 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** **53**  
*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 – 2020 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon** **125**  
*Crianza de 12 meses en crianza de bodega 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.*





D.O.Ca. RIOJA



**FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2023 - Tempranillo** **20**

*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) – 2021 - Tempranillo** **25**

*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) – 2021 – Tempranillo** **27**

*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) - 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **68**

*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 / 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 - *Malvasía, Moscatel y Merseguera*

4

Huella de Merseguera - D.O. Valencia - *Merseguera*

4

Leneas - D.O. Rías Baixas - *Albariño*

5

Marina Alta Colección - D.O. Alicante - *Moscatel de Alejandria*

5

## COPA DE VINO ROSADO

Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - *Merlot*

4

## COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérولا) — D.O. Rioja - *Tempranillo*

4

Huella de Garnacha - D.O. Valencia - *Garnacha*

4

Traslascuesta Roble - D.O. Ribera del Duero - *Tempranillo*

4

## COPA DE CAVA

Atance Brut Nature - D.O. Cava - *Chardonnay y Macabeo*

5,5

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

*Pinedo Beach*  
arrocería & lounge