

Carta de Vinos de Arrocería Pinedo Beach



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



€

D.O. Cava Blancos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	25
Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada	25
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	27
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	43
Gramona Brut Imperial - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada 	45

D.O. Cava Rosado

Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	43
--	----

Frizzante

Bornos Verdejo Rueda Frizzante – V.T. Castilla y León - Verdejo	22
---	----



Champagnes Blancos

	€
INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	60
Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	90
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	100
Moët & Chandon ICE Imperial- AOC Champagne- Semi-seco <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	110
Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	150
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>	100
Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	110
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé- AOC Champagne - Semi-seco <i>50% Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	120



Vinos Blancos




D.O. VALENCIA


€

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2024 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2024 - Merseguera 22
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.

Atance (Risky Grapes) - 2024 – Chardonnay  23
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 24
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2024 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  26
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 26
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Clos de Lôm - 2024 – Malvasía. 28
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 24
*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) - 2024- 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  25
*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 24
*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 Alejandria  26
*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

21

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.

Ramón Bilbao Verdejo – 2024 -Verdejo

24

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

José Pariente - 2024 - Verdejo

27

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 39

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



Nebula (Vicente Gandía) – 2024 -Verdejo

21

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Gran expresividad frutal y fresco paladar.

Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo



54

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



- Don Pedro de Soutomaior – 2024 – Albariño** 26
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado.
- Leneas (Vegamar) - 2024 - Albariño** 27
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fresco, suave con aromas a piña, frutas blancas. Potente, sedoso, limpio, glicérico y una acidez muy bien integrada.
- Veigadares (Adegas Galegas) – 2021** 31
Albariño, Treixadura, Loureiro, Caiño blanco
Se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.
En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final largo y agradable.
- Mar de Frades - 2024 - Albariño** 32
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.
- Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño** 53
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. MONTERREI



- Terras do Cigarrón – 2024 - Godello** 24
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Agradable frescura y elegancia, con un perfil aromático que resalta nuevamente las flores y frutas de hueso, ofreciendo una experiencia placentera y equilibrada.



D.O. VALDEORRAS



Louro (Rafael Palacios) – 2024 – Godello

33

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 – 2023 – Godello

83

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

30

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

44

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.

27

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) – 2024 - Merlot

22

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

25

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



Vinos Tintos



D.O. VALENCIA



Huella de Garnacha (Vegamar) - 2024 - Garnacha 22

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) - 2022 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 25


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 27

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

24

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

26

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

45

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

120

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 (G. Pierola) – 2023 - Tinto Fino** **22**
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.
- Traslascuestas Crianza (G. Pierola) – 2022 - Tinto Fino** **31**
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** **37**
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) - 2022 - Tempranillo** **39**
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** **130**
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 22

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 26

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 29

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 70

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

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

Un vino dulce para acompañar el postre



D.O. JEREZ



Copa / Botella

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

5 / 28

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

€

Huella de Merseguera - D.O. Valencia - <i>Merseguera</i>	4,5
Cyatho -D.O. Rueda- <i>Verdejo</i>	4,5
Don Pedro de Soutomaior - D.O Rías Baixas – <i>Albariño</i>	5

COPA DE VINO ROSADO

Huella De Merlot Rosé - D.O. Valencia - <i>Merlot</i>	4,5
---	-----

COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) — D.O. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
Huella de Garnacha - D.O. Valencia - <i>Garnacha</i>	4,5
Traslascuesta Roble – D.O. Ribera del Duero – <i>Tempranillo</i>	4,5

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