

# 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



€

## D.O. Cava Blancos

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

## D.O. Cava Rosado

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

## Frizzante

<b>Bornos Verdejo Rueda Frizzante – V.T. Castilla y León - Verdejo</b>	<b>22</b>
--	-----------

## Champagnes Blancos

	€
<b>INSOMNIE Brut Limited Edition – AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir y Meunier (Bodega Vegamar)</i>	60
<b>Moët &amp; Chandon Imperial - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	90
<b>Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	100
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial- AOC Champagne- Semi-seco</b> <i>Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay</i>	110
<b>Ruinart Blanc de Blancs - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay</i>	150
<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>	100
<b>Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	110
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial Rosé- AOC Champagne - Semi-seco</b> <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 Alejandría** 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) - 2025** – 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 – 2025** - 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 - 2025** - Moscatel de Alejandría  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 – 2025 - 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 – 2025 -Verdejo**

24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

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

### **José Pariente - 2025 - 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

€

### **Nebla (Vicente Gandía) – 2025 -Verdejo**

21

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

### **Ossian Ecológico – 2023 - 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 - 2025 - 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) – 2025 - 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) - 2025 - 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 – 2025 - 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) - 2025 - 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) – 2023 - 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) - 2024 – 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) – 2023 - 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 - 2024 - 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 – 2023– 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 - 2023 - 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) - 2023 - 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