

El Rek
arrocería

Carta de Vinos



f


Espumosos, Cavas y Champagnes




Espumosos

	€
Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera	20
Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot	20

D.O. Cava Blancos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	18
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	20
P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay 	27
Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo 	30
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	34

D.O. Cava Rosados

	€
Vegamar Brut Nature Rosado - D.O. Cava – Garnacha	20
Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha 	27
Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	35

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	60
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	65

Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	69
--	----

Vinos Blancos



€

D.O. VALENCIA

Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 15

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Dominio de Calles Blanco (Vegamar) – 2022 - Macabeo y Sauvignon Blanc 16

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fresco, vivo, con buena acidez y refrescante, con buen peso de fruta.

Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera 18

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Atance (Risky Grapes) - 2021 – Chardonnay  19

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

Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.

La Muà (Vegamar) – 2022 - Sauvignon Blanc 19

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2021 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  21

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.

Clos de Lôm – 2021 – Malvasía. 22

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

OTROS VINOS DE VEGAMAR – VALENCIA €


Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2022 – Verdejo 19

*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.
De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

Beio (Vegamar) – 2022 – Godello 19

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Buen cuerpo, peso de fruta madura, buena acidez y gran persistencia.*

D.O. UTIEL REQUENA

Nodus Chardonnay– 2021 – Chardonnay  22

*Fermentado en barricas de roble.
Es armonioso, bien estructurado y de paso ligero por su acidez. En el post-gusto vuelve a recordar a la fruta y la madera.*

Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2022 - Sauvignon Blanc 33

*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. ALICANTE


Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2021 - Chardonnay 19

*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  20

*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. PAGO EL TERRERAZO

Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2021 - Merseguera, Viognier y Malvasía  19

*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  28



*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. RUEDA

€

- Melior Verdejo – 2021 - Verdejo** 16
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.
Media acidez y frescura, sensación frutal y un suave amargor final.*
- Cyatho – 2022 - Verdejo** 17
*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** 17
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*
- De Locos (Vegamar) – 2022 -Verdejo** 18
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Elegante y untuoso en boca, con cuerpo y extracto. Toque de amargor final típico de la variedad verdejo.*
- Marqués de Riscal – 2022 -Verdejo**  19
*Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero.
Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad resultando de trago largo y agradable.*
- Circe (Avelino Vegas) - 2022 - Verdejo** 23
*Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías.
Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.*
- Carlos Moro Finca las Marcas – Fermentado en Barrica – 2017 - Verdejo** 30
*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

- Quintaluna (Bodegas Ossian) - 2019 - Verdejo**  21
*Crianza de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable.
Suave con una buena acidez. Toques a frutas y un largo final.*
- Ossian Ecológico – 2019 - Verdejo**  37
*Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza.
Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.*

V.T. EXTREMADURA

€

Habla de Ti – 2021 - Sauvignon Blanc



20

Crianza sobre sus lías de 5 meses en depósito de acero inoxidable.

Fresco, intenso y muy agradable, con una larga persistencia de frutas tropicales.

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2022 - Chardonnay

18

Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.

Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.

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

22

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.

D.O. RÍAS BAIXAS

Marieta (Martín Códax) - 2021 - Albariño (Semi-Seco)

19

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Alba Martín (Martín Códax) – 2021– Albariño



19

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.

Martín Códax - 2022 - Albariño

22

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Envolvente, fresco y con buen equilibrio. Notas de la fruta cítrica madura.

Leneas (Vegamar) – 2021 – Albariño

23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.

Granbazán Etiqueta Ámbar – 2021- Albariño

24

Elaborado sólo con mostos flor. Cepas de más de 35 años de edad vendimiadas a mano.

Fermentación controlada y descanso mínimo sobre lías finas de 5 meses.

Es potente, cálido y robusto, pero refrescante acidez. El final de boca es prolongado y salino.

Fillaboa – 2021 - Albariño

26

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.

D.O. BIERZO



El Zarzal (Emilio Moro) – 2021 - Godello **22**

*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) - 2019 - Godello **29**

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

Vinos Rosados



D.O. VALENCIA

€

Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2021 - Merlot

18

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) - 2021 - Pinot Noir

33

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 – 2021 - Monastrell

19

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

D.O. RIBERA DEL DUERO

Aire de Protos Rosado - 2021 – Tempranillo

20

Crianza sobre lías finas durante unas semanas. Fresco, ligero, aterciopelado, amable y con abundantes recuerdos de fruta roja.

D.O. NAVARRA

Otazu Rosado 2021- Merlot

19

Elaborado por el método de sangrado. Buen cuerpo, volumen y peso de fruta, sedoso, con final fresco y aromático.

Vinos Tintos



€

D.O. VALENCIA

Dominio de Calles Crianza (Vegamar) - 2019 - Syrah, Garnacha y Merlot 17

Crianza de 12 meses en barrica de roble.

Suave, con tanino muy domado, y buena acidez que resalta el postgusto final de madera y fruta madura.

Huella de Garnacha (Vegamar) - 2021 - Garnacha 18

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) - 2019 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 21

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 - 2019 - Tempranillo, Syrah y Merlot 23

Crianza de 12 meses en roble francés.

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

Venta del Puerto N°18 (La Viña) - 2017 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr. 25

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y posterior afinamiento en botella.

Muy potente, enérgico, de gran recorrido. Presencia de taninos maduros y conjuntados.


Maduresa (C. del Roure) – 2019 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  28


Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.

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

Esencia (Vegamar) – 2019 - Garnacha y Syrah 35
*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 €


Nodus Bobal – 2020 – Bobal  19
*Crianza en barrica.
Sabroso, frutal, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados.*


Sericis Cepas Viejas Bobal (Muviedro) - 2019 - Bobal  19
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.
Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.*


Pago de Tharsys Argila – 2019 – Merlot  21
*Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.
Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*

Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2020 - Pinot Noir 33
*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 tinto (Mustiguillo) - 2020 - Bobal, Garnacha y Shyras  20
*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*

Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2019 – Bobal  36
*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  95
*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. ALICANTE

El Sequé - 2020 – Monastrell  33
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.*

D.O. JUMILLA

€

Juan Gil (etiqueta plata) - 2020 – Monastrell



22

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dominio de Bornos Roble – 2021 - Tempranillo

18

Crianza de 6 meses en barrica de roble americano y francés.

Equilibrado y conjuntado y aterciopelado en boca, postgusto largo.

Finca Resalso – 2021 - Tinto Fino

19

Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.

Pesquera Crianza - 2019 - Tempranillo

27

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

En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino con una acidez marcada y un final persistente con evocaciones de frutos rojos y especiados.

Emilio Moro - 2019 - Tinto Fino

29

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) - 2019 - Tempranillo

32

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 – 2019 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

44

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.

Flor de Pingus – 2019 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

135

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.

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio - 2020 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc



21

Crianza de 6 meses en roble francés.

Goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.

D.O.Ca. RIOJA

€

- Viña Real (CVNE) – 2019 – Tempranillo, Mazuela y Graciano** **17**
*Crianza de más de 12 meses en barrica de roble francés y americano.
Final largo y persistente con recuerdos a frutas rojas y especias dulces.*
- Pierola (Crianza) - 2019 - Tempranillo** **20**
*Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.
Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.*
- Luis Cañas (Crianza) - 2019 – Tempranillo** **22**
*Crianza 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).
Es sabroso, suave. Frutas y roble muy fundidos, especiado, complejo y estructurado.*
- Muga (Crianza) – 2019 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano** **26**
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.
Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*
- CM de Matarromera (Crianza) – 2018 – Tempranillo** **27**
*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.
De intensidad alta, de color picota intenso y brillante, con una buena estructura y un gran equilibrio, muy sabroso con largo retrogusto.*
- 200 Monges (Reserva) - 2012 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **52**
*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



Moscateal Alcanta (Bocopa) – 2022 - Moscatel de Alejandría

Vino dulce joven.

Amplio, sabroso y untuoso. Recuerdos a frutas escarchadas y hierbas aromáticas.

Copa / Botella

2,5 / 12

D.O. JEREZ

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

3,5 / 17

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.

D.O. MONTILLA-MORILES

Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez

4,5 / 24

Crianza de 5 años en botas de roble americano.

Complejo, dulce, amplio, untuoso, recuerdos de caramelo de café con leche. Final larguísimo.

Copas de Vino y Cava



COPAS DE VINO BLANCO

€

Dominio de Calles Blanco- D.O. Valencia - <i>Macabeo y Sauvignon Blanc</i>	4
De Locos - D.O. Rueda - <i>Verdejo</i>	4
Alba Martín – D.O. Rías Baixas – <i>Albariño</i>	4,5

COPAS DE VINO ROSADO

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

COPAS DE VINO TINTO

Viña Amezqueta (Crianza) - D.O. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4
Dominio de Calles Crianza- D.O. Valencia - <i>Syrah, Garnacha y Merlot</i>	4
Vega Mazán (Roble) – D.O. Ribera del Duero – <i>Tempranillo</i>	4

COPA DE CAVA

Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - <i>Chardonnay y Macabeo</i>	4,5
---	-----

**Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*