

El Rek
arrocería

Carta de Vinos




Espumosos, Cavas y Champagnes




Espumosos

	€
Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera	22
Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot	22

D.O. Cava Blancos

Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo	19
Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo 	21
P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay 	27
Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo 	32
Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir	35

D.O. Cava Rosados

	€
Vegamar Brut Nature Rosado - D.O. Cava – Garnacha	21
Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha 	27
Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir	36

Champagnes Blancos

Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	64
Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	67

Champagne Rosado

Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	78
--	-----------



Vinos Blancos




€

D.O. VALENCIA


Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 16
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).

Dominio de Calles Blanco (Vegamar) – 2022 - Macabeo y Sauvignon Blanc 17
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 20
Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.

Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  22
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 – 2022 – Malvasía. 23
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 20

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

D.O. UTIEL REQUENA

Bobal Blanco (Vicente Gandía) – 2021 – Bobal 22

*El vino se ha acabado de fermentar en barricas de roble francés.
En la boca presenta una acidez integrada, refrescante con un final largo que recuerda a fruto del bosque.*

Nodus Chardonnay– 2021 – Chardonnay  23

*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 34

*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 – 2022 - Chardonnay 20

*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  23


*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  **21**
*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  **32**
*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 – 2022 - Verdejo **18**
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.
Media acidez y fresca, sensación frutal y un suave amargor final.*

Cyatho – 2022 - Verdejo **18**
*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) – 2022 -Verdejo **19**
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*

De Locos (Vegamar) – 2022 -Verdejo **19**
*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  **20**
*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.*


José Pariente - 2022 - Verdejo 24
*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 – 2020 - Verdejo 32
*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  22
*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  48
*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. SOMONTANO

Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2022 - Chardonnay 20
*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. 23
*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.*

V.T. EXTREMADURA

€

Habla de Ti – 2021 - Sauvignon Blanc



21

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. BIERZO

El Zarzal (Emilio Moro) – 2022 - Godello

23

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) - 2020 - Godello

40

Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.

Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.



D.O. RÍAS BAIXAS

€

Marieta (Martín Códax) - 2022 - Albariño (Semi-Seco)

20

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Alba Martín (Martín Códax) – 2022– Albariño



20

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Martín Códax - 2022 - Albariño

23

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Leneas (Vegamar) – 2022 – Albariño

25

Fermentación en depósitos acero inoxidable.

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

Fillaboa – 2022 - Albariño 27
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.
Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.*

Lusco Pazo Piñeiro – 2021 - Albariño 44
*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. RIBEIRO €

Carlos Moro Viña Tenencia – 2021 - Treixadura, Godello y Albariño 27
*Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable.
Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.*

D.O. VALDEORRAS

Louro (Rafael Palacios) – 2022 – Godello 29
*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 (Rafael Palacios) – 2021 – Godello 65
*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.*



Vinos Rosados



D.O. VALENCIA

€

Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2022 - Merlot

19

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) - 2022 - Pinot Noir

34

Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja.

D.O. UTIEL-REQUENA

Bobal Rosa (Vicente Gandía) – 2022 – Bobal

22

Se fermentó y, posteriormente, permanece en contacto con sus lías durante tres meses, generando una sensación en boca de untuosidad y volumen. En boca es ágil, fresco y de trago muy amable y untuoso.

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Rosado Monastrell – 2022 - Monastrell

20

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

21

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

20

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) - 2020 - Syrah, Garnacha y Merlot 18

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) - 2022 - Garnacha 19

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) - 2020 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 22

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.

El Árbol (Aranleón) - 2020- Tempranillo  26


Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Gran amplitud y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia.

Venta del Puerto N°18 (La Viña) - 2017 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr. 27

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

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


Maduresa (C. del Roure) – 2020 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  **30**
Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.
Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.
Largo.


Esencia (Vegamar) – 2020 - Garnacha y Syrah **36**
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) - 2020 - Bobal  **21**
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 – 2020 – Merlot  **23**
Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.
Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.


Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2020 – 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) – 2020 - Pinot Noir **34**
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.


Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2021 - Bobal 35
Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.
Lleno, graso, taninos elegantes con el buen peso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera.




D.O. PAGO EL TERRERAZO €

Mestizaje tinto (Mustiguillo) - 2021 - Bobal, Garnacha y Shyras  22
Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.
Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.

Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2020 – Bobal  40
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  98
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 - 2021 – Monastrell  35
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) - 2021 – Monastrell



23

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

19

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

21

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 - 2020 - Tempranillo

31

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 - 2020 - Tinto Fino

32

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) – 2020 - Tempranillo

36

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 – 2020 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

48

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

150

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 - 2021 - Syrah, C. Sauvignon, Tempr. y Cab. franc



22

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** **19**
*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.*
- Malpastor (Crianza) - 2020 - Tempranillo** **20**
*Crianza 12 meses en barrica de roble francés y americano.
Intenso y fragante, con deliciosos aromas frutales y de especias. Con un tanino aterciopelado y jugoso.*
- Pierola (Crianza) - 2020 - Tempranillo** **22**
*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** **23**
*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** **28**
*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** **28**
*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** **57**
*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



Moscatel Alcanta (Bocopa) – 2022 - Moscatel de Alejandría

Vino dulce joven.

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

Copa / Botella

3 / 16

D.O. JEREZ

Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez

4,2 / 21

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

4,8 / 27

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 – Albariño	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.*