

# Carta de Vinos

*El Rek*  
arrocería





# Espumosos, Cavas y Champagnes



## Espumosos

	€
<b>Blanco Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merseguera</b>	<b>23</b>
<b>Rosado Ancestral (Vegamar) - D.O. Valencia (Vino Espumoso) - Merlot</b>	<b>23</b>

## D.O. Cava Blancos

<b>Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>22</b>
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	<b>24</b>
<b>Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel-lo</b> 	<b>35</b>
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hispano-Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>37</b>

# D.O. Cava Rosado

€

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

38

# Champagnes Blancos

**Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne**

*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

75

**Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne**

*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

80

# Champagne Rosado

**Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne**

*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

85



# Vinos Blancos




€

## D.O. VALENCIA


**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2022 - Malvasía, Moscatel y Merseguera 17**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Dominio de Calles Blanco (Vegamar) – 2022 - Macabeo y Sauvignon Blanc 18**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fresco, vivo, con buena acidez y refrescante, con buen peso de fruta.*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2022 - Merseguera 19**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Atance (Risky Grapes) - 2021 – Chardonnay  21**  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*  
*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**La Muà (Vegamar) – 2022 - Sauvignon Blanc 22**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2022 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.  23**  
*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. 24**  
*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 21**

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


**Beio (Vegamar) – 2022 – Godello 22**

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

## D.O. UTIEL REQUENA €

**Bobal Blanco (Vicente Gandía) – 2022 – Bobal 23**

*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  24**

*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 36**

*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 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 - 2021 - 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. PAGO EL TERRERAZO

€

**Mestizaje Blanco (Mustiguillo) - 2021 - Merseguera, Viognier y Malvasía**  **23**  
*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**  **34**  
*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** **19**  
*Crianza de 3 meses sobre lías en acero inoxidable.  
Media acidez y fresca, sensación frutal y un suave amargor final.*

**Cyatho – 2022 - Verdejo** **19**  
*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** **20**  
*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**  **21**  
*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** **24**  
*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** 25  
*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** 34  
*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 – 2019 - Verdejo**  50  
*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** 22  
*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.** 25  
*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**  22  
*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** 25  
*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** 42  
*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

€

**Alba Martín (Martín Códax) – 2022– Albariño** 22  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Afrutado, aromático y fresco. Notas cítricas y con un final bastante largo.*



**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** 28  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Sedoso, con agilidad y frescor. Sabroso y aromático. Notas florales.*

**Mar de Frades - 2022 - Albariño** 30  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable. Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

**Lusco Pazo Piñeiro – 2021 - Albariño** 45  
*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** 28  
*Crianza sobre lias 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** 30  
*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.*



# Vinos Rosados



## D.O. VALENCIA

€

**Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2022 - Merlot**

20

*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**

36

*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**

23

*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. NAVARRA

**Otazu Rosado 2021- Merlot**

22

*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) - 2021 - Syrah, Garnacha y Merlot 19**

*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 20**

*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. 23**

*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 24**

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

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

**El Árbol (Aranleón) - 2021- Tempranillo  27**


*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) - 2018 - C. Sauvig., Merlot, Syrah y Tempr. 28**

*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) – 2021 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.**  **32**  
*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*  
*Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.*  
*Largo.*

**Esencia (Vegamar) – 2021 - Garnacha y Syrah** **38**  
*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 – 2021 – Bobal**  **20**  
*Crianza en barrica.*  
*Sabroso, frutal, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados.*

**Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2021 – 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.*


**Pago de Tharsys Argila – 2021 – Merlot**  **24**  
*Crianza en barrica de roble francés durante al menos 12 meses.*  
*Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*


**Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2021 - Pinot Noir** **36**  
*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** **37**  
*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 Shyraz**  **24**  
*Crianza de 10 meses en barrica de roble francés.*  
*Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*

**Finca Terrerazo (Mustiguillo) – 2021 – Bobal**  **42**  
*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**  **105**  
*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**  **36**  
*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**  **24**  
*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

€

- Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2021 - 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.*
- Dominio de Bornos Roble – 2021 - Tempranillo** 21  
*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** 22  
*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** 33  
*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 - 2021 - 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) – 2021 - Tempranillo** 37  
*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 – 2021 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot** 50  
*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** 160  
*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**  23  
*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

€

- FyA 8 Tempranillo (Grupo Piérola) – 2021 - 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.*
- Viña Real (CVNE) – 2020 – Tempranillo, Mazuela y Graciano** **21**  
*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) - 2021 - Tempranillo** **21**  
*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.*
- Piérola (Crianza) – 2019 - Tempranillo** **24**  
*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) – 2019 – Tempranillo** **26**   
*Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.*  
*Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.*
- Muga (Crianza) – 2019 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano** **30**  
*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.*
- 200 Monges (Reserva) - 2012 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **63**  
*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  
3 / 16

**MoscateL Alcanta (Bocopa) – 2022 - Moscatel de Alejandría**

*Vino dulce joven.*

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

### 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

€

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

## COPAS DE VINO ROSADO

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

## COPAS DE VINO TINTO

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

## COPA DE CAVA

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

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