



la Cartela

TABERNA CARTAGENERA

❖ RIOJA

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo – 14 meses de crianza.

- Copia 3,00€

BAIGORRI NEGU

Tempranillo – 4 meses de crianza

Aroma de grosellas y moras, en nariz notas a regaliz y florales.

En boca se muestra agradable, elegante con final balsámico.

Muy equilibrado

- Botella 16,00 €

- Copia 2,70€

RAMON BILBAO ORGANIC

80% Tempranillo y 20% Garnacha – 8 meses de crianza

Rojo rubi de media intensidad, limpio y brillante. En nariz

aporta notas de frutas rojas con toques balsámicos y

especiados. Buena estructura en boca con una acidez medida

- Botella 16,50 €

Baigorri Crianza

90% Tempranillo, 10% Garnacha y otras, 14 meses de

crianza

Color picota intenso con un buen equilibrio entre fruta y

madera, elegancia y potencia, presentándose en boca sedoso,

elegante y fresco

- Botella 19,50 €

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

Tempranillo – 15 meses de crianza

Rojo rubi intenso, con buena lagrima. Armonioso y elegante,

franco en nariz, largo y con cuerpo en boca.

- Botella 20,00 €

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA

50% Tempranillo, 50% Garnacha – 15 meses de crianza

Intenso color cereza oscura y capa alta Aromas de fruta

Atenciopelada, bien equilibrado y con mucho sabor.

- Botella 22,00 €

FINCA EL REGALO – IZADI

Tempranillo – 20 meses de crianza

Intenso color cereza oscura y capa alta Aromas de fruta

madura, especias y ahumados. En boca se presenta

estructurado, sabroso con final largo y persistente.

- Botella 26,00 €

BADIOLA LAS PARCELAS

Tempranillo – Una cuarta parte se envejece durante 6 meses

en barrica

La intensidad de la fruta esta equilibrada con una fresca

acidez, taninos calcáreos y un final largo y mineral. Carácter

típico del clima fresco de la Rioja Alavesa.

- Botella 26,00 €

RAMON BILBAO LIMITE SUR

Garnacha – 10 meses de crianza

Rubi intenso, limpio y brillante con lagrima. En nariz aporta

notas de frutas rojas, flores y monte bajo. En boca se presenta

fresco, equilibrado en acidez y taninos amables.

- Botella 32,00 €

❖ RIBERA DEL DUERO

TRUS ROBLE – ROBLE

Tinto fino – 3 meses de crianza

Color cereza intenso, frutas rojas y ahumados, un vino muy

fresco.

- Botella 16,00 €

- Copia 2,80€

VALTRAVIESO FINCA SANTA MARÍA – ROBLE

98% Tinto fino – 2% Cabernet Sauvignon y Merlot – 6 meses

de crianza

Vino joven, aromático, en boca muestra fruta roja y una

acidez equilibrada que aporta frescura. Versátil y con

volumen.

- Botella 16,00 €

LUCERO DEL ALBA – ROBLE

Tempranillo – 6 meses de crianza

Color cereza picota con aromas de fruta negra y balsámicos.

En boca se muestra Fresco, ligero y sabroso con un final

agradable.

- Botella 20,00 €

PAGO DE LOS CAPELLANES – ROBLE

Tempranillo – 5 meses de crianza

Color cereza, limpio y brillante, con aromas florales ya frutos

rojos y notas especiadas. En boca se muestra Joven, alegre y

fresco, de acidez vibrante.

- Botella 20,00 €

CRUZ DE ALBA

Tempranillo – 15 meses de crianza

Color rojo intenso de capa alta, en nariz es fresco, afrutado y

con notas especiadas y balsámicas. Acidez media y tanino

maduro. Vino moderno, equilibrado y estructurado

- Botella 22,00 €

MALACUERA

Tempranillo – 12 meses de crianza

Rojo picota de capa alta y brillante. Aromas de frutas rojas,

minerales y especiados. En boca demuestra carnosidad,

elegancia y un largo final

- Botella 25,00 €

MATARROMERA

Tempranillo – 12 meses de crianza

Color Cardenal oscuro con tonos violáceos. Aromas de fruta

negra madura, especias y tostados. Durado y complejo,

sabroso, con un paso generoso y duradero en boca.

- Botella 33,00 €

PAGO DE CARROVEJAS

93% Tinto fino – 4% Cabernet Sauvignon – 3% Merlot – 12

meses de crianza

Vino lleno de matices; de carácter fresco, con volumen y ágil,

rotundo y vibrante. La fruta se acompaña de matices florales.

Elegante, Intenso, elegante y estructurado.

- Botella 40,00 €

❖ NUESTRA TIERRA

37 BARRICAS – DO BULLAS

Monastrell – 6 meses de crianza

Rojo cereza con tonos violáceos. Aromas a frutos rojos y

monte bajo con toques de frutos secos y especias. En boca se

muestra agradable con suaves taninos

- Botella 19,00 €

EL BICHO RARO – DO YECLA

70% Garnacha – 20% Syrah – 10% Monastrell – 12 meses de

crianza

En boca se muestra muy jugoso e intenso con las sutiles notas

de la crianza, un toque de especias sobre un fondo de fruta

roja. Armoniosa y amable

- Botella 20,00 €

PITUCO PARAJE DE LAS ZORRERAS – DO

JUMILLA

Monastrell – 12 meses de crianza – Vino tinto de

parcela en pie franco

Color granate de intensidad media, aromas de fruta

negra madura y madera bien integrada. En boca es

seco, de acidez media y con taninos aterciopelados.

- Botella 30,00 €

TERRAJE – DO JUMILLA

Monastrell – 10 meses de crianza en fudres

Vino ecológico, de color granate, fresco de una gran pureza y

textura, con aromas a pino y montes de Jumilla.

- Botella 30,00 €

❖ OTRAS DO

OVEJA TINTA – DO UCLES (CUENCA)

Graciano – mínimo de 3 meses de crianza en depósito de

acero

Vino joven con gran frescura e intensidad de color cereza.

Aromas limpios de frutos rojos y negros. Muy fresco y frutal en

su paso en boca

- Botella 16,00 €

- Copia 2,60€

GARNACHA DE MONTAÑA – DO CAMPO DE BORJA

Garnacha – 7 meses de crianza

Color rubí brillante, presenta una nariz intensa: cereza,

ciruela, vainilla y especias. En boca es equilibrado con

fruta sabrosa y un final persistente.

- Botella 16,50 €

- Copia 2,85€

RdVT (RODRIGUEZ DE VERA) – DO ALMANSA

60% Merlot, 20% Syrah, 10% Garnacha Tintorera, 10%

Cabernet Sauvignon – 15 meses de crianza

Color granate con lagrima densa. Aromas de bosque, vainilla,

café, cacao y especias. En boca se presenta seco de acidez

media y una intensidad de sabores equilibrada.

- Botella 17,50 €

PAAL 01 – DO NAVARRA

Syrah – 18 meses en deposito de cemento y 15 meses en

botella – Vino de pueblo

Color rojo picota con ribetes violáceos, aroma potente a frutos

rojos y negros, regaliz y especias. En boca se muestra

redondo, fresco y sabroso con un intenso final.

- Botella 19,50 €

APÓSTATA – DO CASTILLA

Tempranillo

Aromas intensos con recuerdos a frutas negras y azules

entrelazados con notas especiadas de la madera. Jugoso y

vibrante con taninos firmes y un final seco.

- Botella 22,50 €

XABRE – DO RIBEIRA SACRA

90% Mencía resto Sousón, Mouratón y Garnacha – 10 meses

de crianza

Color rubí de capa media – alta, en nariz destacan los aromas

a fruta negra madura, especiada y ahumados con un carácter

mineral que le aporta complejidad. En su paso por boca se

muestra fresco con buen cuerpo y acidez, con taninos

maduros y buena persistencia.

- Botella 26,00 €

CLOSA PETÓ – DO PRIORAT

Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot

Amabilidad de la garnacha, frescura de la cariñena y

estructura de la cabernet dibujan un vino agradable, fresco,

redondo y ágil y al mismo tiempo ancho y complejo

- Botella 27,00 €

❖ BLANCOS

TRENZONES – DO RUEDA

Verdejo

Herbáceo con notas cítricas en nariz y fresco, con buena

acidez en boca.

- Copia 2,50 €

RAMÓN BILBAO VERDEJO – DO RUEDA

Verdejo

Amarillo verdoso, limpio y brillante con presencia de lagrima.

En nariz notas herbales de hinojo y anisadas, cítricos y flores

blancas. Fresco, con buena acidez.

- Copia 2,70 €

CONTRAPUNTO – DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Color amarillo pálido, limpio y brillante. Buena intensidad

aromática. Joven y frutal; chirimoya, piña y pomelo. En boca

es ligero, fresco y de persistencia media.

- Botella 16,00 €

- Copia 2,90€

RAMÓN BILBAO ORGANIC VERDEJO – DO RUEDA

Verdejo – un 20% se cría en depósitos de hormigón sobre sus

lías

Amarillo verdoso brillante, con presencia de lagrima. En nariz

aparecen cítricos, con notas herbáceas y balsámicas, notas

tropicales y florales. Fresco, untuoso y equilibrado.

- Botella 16,00 €

FINCA VALDELAGUNDE SAUVIGNON – DO RUEDA

Sauvignon Blanc

Color amarillo intenso y destellos brillantes. Los aromas están

marcados por los cítricos, la fruta blanca madura y toques

herbáceos. En boca se muestra sabroso, graso y con una acidez

que aporta gran frescura. Sabroso, con volumen

- Botella 16,00 €

- Copia 2,60€

GRAN BAZÁN VERDE – DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Color amarillo pálido brillante, con tenues reflejos verdosos. En

nariz es fresco, directo y austero, muy cítrico, frutas blancas y

melón verde. En boca es ligero, elegante y sedoso, con

marcada acidez y agradable tensión. Destaca su largo final

salino.

- Botella 17,00 €

RdV CHARDONNAY – DO ALMANSA

Chardonnay.

Color dorado de media intensidad y lagrima densa. En nariz

presenta notas a cítricos, fruta blanca y de hueso y ligeros

tostados. En boca es seco con recuerdos a fruta blanca,

galleta y yogurt, con un final largo

- Botella 17,50 €

ENATE – DO SOMONTANO

Gewürztraminer

Amplio, elegante y exuberante abanico aromático: una sinfonia

floral. En boca se muestra untuoso y aterciopelado con un

final sedoso y evolutivo

- Botella 18,50 €

MABAL – BLANCO – DO BULLAS

Macabeo (Viura) 8 meses de crianza en barrica sobre sus

lías

Presenta una rica variedad aromática: cascara verde de

almendra, heno fresco, flores blancas y delicadas notas de

avellana y vainilla. En boca se muestra fresco, sedoso y con

una acidez equilibrada, terminando con recuerdos a frutos

secos y flores blancas.

- Botella 19,00 €

FENTO – DO RÍAS BAIXAS

Treixadura, Albariño, Loureiro, Godello y Torrontés

Dorado pálido con reflejos verdosos. Aromas a melocotón

blanco, albaricoques y cítricos. En boca se muestra seco pero

vivo, frutal y con notas minerales.

- Botella 20,00 €

ADAM DOM BUENO ESENCIA – DO BIERZO

Godello – 2 meses de crianza sobre sus lías.

Amarillo con algún reflejo dorado. En nariz se muestra

fragante, con carácter frutal; membrillo, pera y toques de

vainilla y nuez moscada. En boca se muestra agradable,

ligeramente untuoso, vivo, con notas tostadas y final largo

- Botella 22,00 €

MAR DE FRADES – DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Color almonado con reflejos verdes. En nariz muestra notas

florales, jazmin, hinojo y albaricoque con toques minerales. En

boca es fresco de agradable acidez, con potencia y estructura.

Muy atlántico

- Botella 22,00 €

K PI REAL – CASTILLA LEON

Albillo Real – 4 meses de crianza bajo velo flor – Sin filtrar

Vino encubado en sus tinajas para la fermentación y posterior

maceración en sus hollejos formando velo durante 6 a 8

meses. Vino natural sin añadir ni quitar nada.

- Botella 25,00 €

ITSAMENDI 7 – DO BIZ