



# • LA GOYOSA •

CARTA DE VINOS



# Aperitivos y generosos (🍷)

## Somontano

Vermú Rojo Valdovinos ..... (4,00€)  
*Corte tradicional y muy equilibrado.*

Vermú Blanco Valdovinos ..... (4,00€)  
*Toques a albahaca, hierbabuena, fresco y perfumado.*

## Rioja

Vermú Rojo Mondieu ..... (4,00€)  
*Recuerda a un vino especiado italiano, muy especial.*

## Montilla Moriles

Vermú Rojo Alvear ..... (4,00€)  
*Uva Px 100% amable y goloso.*

Poley Oloroso ..... (4,00€)  
*Crianza oxidativa de Px.*

Poley Palo Cortado ..... (7,00€)  
*Crianza biológica y oxidativa de Px.*

# Espumosos



## Somontano

 Alodia Brut Reserva ..... 28,00€  
*40 meses de crianza con toques de pastelería y frutos secos.*

## Conca del Riu Anoia

Raventós la Finca ..... 32,00€  
*Maduro con toques cítricos muy frescos.*

## Txakoli

Apardune ..... 40,00€  
*Vino suave, directo y muy versátil. Un todoterreno.*

## Champagne

André Clouet Grande Réserve ..... 42,00€  
*Método y mezcla tradicional de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.*

Louis Roederer Brut Reserve ..... 68,00€  
*Una de las casas pioneras en la prestigiosa zona de Champagne.*

Charles Heidsieck Blanc de Blancs ..... 60,00€  
*Envejecimiento de al menos 3 años con lías que le da complejidad y volumen.*

# Blancos



## Somontano y Vignerons

Sommos Colección Gewürztraminer... (3,00€) 19,00€  
*Flor blanca en nariz y fruta de hueso en boca, seco y amable.*

Enate Chardonnay 234 ..... (3,00€) 19,00€  
*Tropical y fresco.*

La Sangonera Chardonnay barrica ..... 38,00€  
*Sin filtrar, vino maduro y complejo. Toques de membrillo y almíbar.*

Duna (Garnacha blanca/Alcañón) ..... 26,50€  
*Vino de poca producción, de zona de secano y con gran recorrido.*

Diaples blanco (Macabeo/Alcañón) ..... 29,50€  
*Vino con cuerpo, aromático y persistente.*

## Bierzo

Sangarida Godello ..... (3,50€) 22,00€  
*Fresco y afrutado.*

## Rías Baixas

Alba Martín (Albariño) ..... (3,00€) 18,50€  
*Seco, salino, fresco y directo.*

La Ola (Albariño) ..... 32,00€  
*Acidez, fruta blanca y salino.*

## Ribeira Sacra

La Pola (Godello/Albariño/Doña blanca) ..... 35,00€  
*Creoso, largo, complejo y sabroso.*

## Ribeiro

Manuel Rojo (Treixadura/Godello/Albariño) ..... 32,00€  
*Aromático y frutal, muy versátil.*

## Rioja

Remírez de Ganuza Reserva ..... 36,00€  
*Vino tradicional con barrica francesa, uno de los grandes de la Rioja.  
Aromático y frutal, muy versátil.*

## Castilla y León

Quintaluna (Verdejo) ..... (3,50€) 22,00€  
*Crianza con lías y foudres, la mayor expresión del verdejo castellano.*

## Lanzarote

Malvasía volcánica ..... 28,00€

*Salino, maduro, directo, complejo.*

*Muestra muy bien su zona de procedencia.*

## Txakoli de Bizkaia

Ondarea (Hondarrabi zuri) ..... 28,00€

*Cremoso, suave pero directo. Un acierto seguro.*

## Manchuela

Con Altura Pet Nat (moscatel de grano menudo) .. 26,00€

*Vino hecho con el método ancestral, fresco, dulce y afrutado.*

## Alsace

León Beyer (Riesling) ..... 30,00€

*Variedad típica de Alsacia (Norte de Francia) con clima frío,*

*lo que le confiere una acidez alta pero muy equilibrada.*

## Rosados, claretes y orange



## Somontano

Alquézar ..... (2,60€) 15,00€

*Aromas frutales a cerezas, violetas, hierbabuena y*

*frutas de hueso, con sabor suave y afrutado.*

## Manchuela

Altolandon (Garnacha gris) ..... 20,00€

*Vino macerado unos días con sus pieles con toques cítricos*

*(pomelo y naranja sanguina) fresco y directo.*

4 Pisos Clarete (Garnacha/petit manseng) ..... (3,50€)

*Mezcla de uvas blancas y tintas para un vino goloso y tenso.*

# Tintos

(3,20€)



## Somontano y Vignerons

- 12 Lunas Garnacha ..... (3,20€) 20,00€  
*Joven y afrutado.*
- Sers Singular Parraleta ..... 23,00€  
*Varietal autóctona recuperada del Somontano.  
Suave y sutil.*
- Edra Sol (Merlot/Syrah) ..... 22,00€  
*Potente y sabroso.*
- Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah) ..... 27,50€  
*Goloso, potente, gran vino.*
- Berdá Syrah ..... 28,50€  
*Balsámico y fresco.*
- El Grillo y la Luna ..... 39,50€  
*Vino de guarda y culto en Somontano, maduro y potente.*

## Cariñena

- Camino del Bosque Garnacha ..... 18,50€  
*Maduro y a su vez directo y sabroso.*

## Calatayud

- Lajas (Garnacha) ..... 31,50€  
*La máxima expresión de la garnacha bilbiliana.*

## Campo de Borja

- Veratón Garnacha ..... 34,00€  
*Fruta madura, tostados, largo y poderoso.*
- Prados Fusión (Garnacha/syrah) ..... (3,20€) 20,50€  
*Fresco, goloso y con tostados ligeros.*

- 32 Cañas (Garnacha/Perrel/Parraleta/Moristel) ... 25,00€  
*Fresco, rústico y goloso. Elaborado en Leciñena.  
Crianza 8 meses en bodega de roble húngaro. 1031 botellas.*

## Utiel-Requena

- Bobos (Bobal) ..... 35,00€  
*Vino elegante con fruta madura y madera de roble francés  
bien integrada.*

## Rioja

Paco García Crianza ..... (3,00€) 19,00€

*Gran exponente de la "nueva Rioja", fresco y serio a su vez.*

Viña Cubillo ..... 27,50€

*Tradicón y cultura para este gran productor en los vinos finos de la Rioja.*

La Villa ..... 33,00€

*Tradicional y moderno, madera y fruta bien ensamblada.*

La Nieta ..... 165,00€

*Parcelario de los Eguren, la máxima expresión de la Tempranillo de la Rioja alavesa.*

## Ribera del Duero

Figuero Asomo ..... (3,00€) 19,50€

*Vino frutal y con tostados medios. Versátil.*

Arrocal Crianza ..... (3,50€) 22,50€

*Vino frutal y directo de los hermanos Calvo, grandes exponentes de la ribera emergente.*

Viña Sastre Crianza ..... 34,00€

*Vino serio, maduro y con madera bien integrada.*

Bosque de Matasnos Syrah ..... 36,00€

*Color vivo, nariz y boca vibrantes. Potente y balsámico.*

Milsetentayseis ..... 65,00€

*Cota más alta de la ribera, hecho con la producción de 96 parcelas distintas. Uno de los grandes nuevos riberas.*

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres ..... 175,00€

*Parcela de tempranillo 100% para el vino más singular de esta ya mítica bodega.*

## Ribeira Sacra

Lalama ..... 29,00€

*Vino heroico en su producción, muy fresco y complejo a su vez.*

## Almansa

Cerro del Buey (Garnacha tintorera) ..... 25,00€

*Con potencia pero con frescura debido a la altura de los viñedos a 1100 metros.*

## Mendoza

El Enemigo (Malbec) ..... 29,00€

*Goloso, potente y elegante.*

## Côte de Nuits-Villages

Louis Latour (Pinot Noir) ..... 33,00€

*Vino fino, tánico, elegante y fresco.*

# Vinos dulces

Victoria N° 2 (Moscatel de Alejandría) ..... (4,50€)

*Vino muy fresco y con acidez marcada de la sierra de Málaga.*

Alvear Pedro Ximénez 1927 (Montilla-Moriles) .... (4,50€)

*PX tradicional conseguido desde uvas pasificadas. Un néctar.*

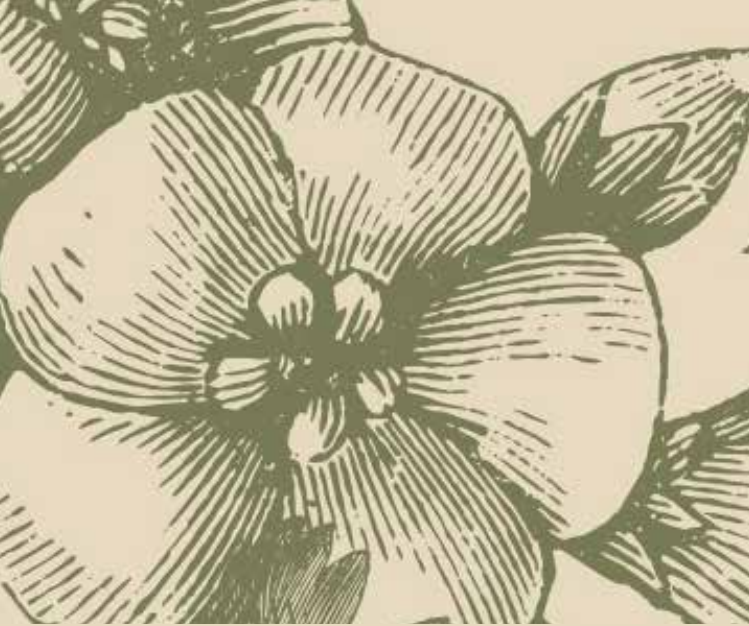
Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungria) ..... (4,50€)

*Vinificado con uvas botritizadas , lo que le confiere matices muy particulares.*



*Carta de vinos por descorche.*

*Entre paréntesis, los vinos que pueden ser solicitados por copa.  
(IVA incluido)*



*Pregunta a nuestro personal  
por vinos en sugerencia.*

