



# • LA GOYOSA •

CARTA DE VINOS



# Aperitivos y generosos

(🍷)

## Somontano

Vermú Rojo Valdovinos ..... (4,50€)  
*Corte tradicional y muy equilibrado.*

Vermú Blanco Valdovinos ..... (4,50€)  
*Toques a albahaca, hierbabuena, fresco y perfumado.*

## Rioja

Vermú Rojo Mondieu ..... (5,00€)  
*Recuerda a un vino especiado italiano, muy especial.*

## Montilla Moriles

Vermú Rojo Alvear ..... (5,00€)  
*Uva Px 100% amable y goloso.*

Poley Oloroso ..... (6,00€)  
*Crianza oxidativa de Px.*

Poley Palo Cortado ..... (7,50€)  
*Crianza biológica y oxidativa de Px.*

# Espumosos



## Somontano

🍷 Alodia Brut Nature ..... 28,00€  
*De fina burbuja, en el que destacan sus aromas frutales y florales.*

## Conca del Riu Anoia

Raventós i Blanc la Finca ..... 35,00€  
*Maduro con toques cítricos muy frescos.*

## Txakoli

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

## Champagne


André Clouet Grande Réserve ..... 48,00€  
*Método y mezcla tradicional de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.*

André Clouet "Chalky" (100% Chardonnay) .... 65,00€  
*Champagne fino y elegante. Mineral y muy limpio.*

Louis Roederer Brut Reserve ..... 72,00€  
*Una de las casas pioneras en la prestigiosa zona de Champagne.*


## Somontano y Vignerons

12 Lunas (Gewürztraminer)..... (3,50€) 23,00€  
*Floral, seco y directo.*

 Sers Blanqué (Chardonnay)..... (3,50€) 22,00€  
*Toques tropicales y un punto de mantequilla y bizcocho.*

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

GB (Garnacha blanca) Vinos Errantes ..... 23,50€  
*Vino monovarietal de garnacha blanca muy fiel a la variedad y al territorio del Somontano. Fresco, perfumado y cremoso.*

 Alodia Alcañón (Alcañón) ..... 26,00€  
*Variedad autóctona muy poco común. Fruta blanca y frescor muy limpio.*

 Diaples Blanco (Coupage de variedades blancas) . 32,00€  
*Aromático y expresivo. Punto goloso y final limpio.*

## Ribeira Sacra

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

## Rioja

Villota Blanco 2019 (Viura) ..... 33,00€  
*Voluminoso, largo y elegante.*

Ondipuerko Blanco) ..... 33,00€  
 (Viura + Tempranillo Blanco + Maturana Blanca + Chardonnay + Sauvignon Blanc)  
*Fresco y con buena acidez. Blanco complejo pero fácil de beber.*

200 Monges Reserva Blanco  
 (Viura + Malvasía + Garnacha Blanca) ..... 70,00€  
*Blanco serio y complejo. Barrica fina, cremoso y largo.*

Tondonia Blanco Reserva 2006 ..... 195,00€  
*Hecho con variedades autóctonas y una larga crianza oxidativa. Simplemente un icono.*

## Rías Baixas

Attis Lías Albariño (Albariño) ..... 34,00€  
*Más cuerpo por las lías. Elegancia salina y gran equilibrio.*

## Bierzo

Sangarida La Yegua (Godello + Doña Blanca) (4,50€) 30,00€  
*Fresca, mineral y equilibrada. Perfecta para maridajes variados.*

## Valdeorras

Valdesil Lías (Godello) ..... 35,00€  
*Sedoso, profundo y mineral. Godello de referencia.*

## Costers del Segre

Castell d'Encús Ekam (Riesling/Albariño) ..... 35,00€

*Mezcla espectacular de dos grandes variedades que, como resultado, dan un vino muy particular y especial.*

## Castilla y León

Quintaluna (Verdejo) ..... (4,00€) 25,00€

*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) ..... 30,00€

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

## Piamonte

Meralice Moscato d'Asti (Moscato) ..... 19,00€

*Afrutado, amable y con un punto de carbónico que lo hace muy divertido.*

## Alemania

Hugel Gewürztraminer (Gewürztraminer) ..... 35,00€

*Muy aromático y exótico. Floral y especiado.*

Hugel Riesling (Riesling) ..... 30,00€

*Seco, elegante y gastronómico. Acidez impecable.*

## Rueda

Pandora Sauvignon Blanc Barrica ..... 28,00€

*Sauvignon diferente, con volumen. Cítrico y cremoso gracias a la barrica.*

## Rosados, claretes y orange



## Somontano

Alodia Clarete Único

(Parraleta/Moristel/Alcañón/Garnacha blanca) ..... 19,00€

*Clarete aragonés hecho como se hacían antiguamente este tipo de vinos.*

## Manchuela

Mil Historias Rosé (Bobal) ..... 20,50€

*Pura fruta y golosidad en nariz y con un final amable y fresco en boca.*



## Somontano y Vignerons

- V **Vispius Tinto**  
 (Moristel/Tempranillo/Garnacha) ..... (3,50€) 21,00€  
*Vino fresco y afrutado hecho mayoritariamente con variedades autóctonas.*
- V **Sers Singular Parraleta** ..... 25,00€  
*Variedad autóctona recuperada del Somontano.  
 Suave y sutil.*
- V **Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah)** ..... 30,00€  
*Goloso, potente, gran vino.*
- Enate Merlot Merlot** ..... 33,00€  
*Vino muy elegante y profundo. Goloso, potente y fino.  
 Un gran exponente del Somontano.*
- 12 Lunas Tinto** ..... (3,50€) 23,00€  
 (Garnacha + Tempranillo + Syrah)  
*Afrutado y amable. Tinto para todos los públicos.*
- La Tejería (Garnacha)** ..... 30,00€  
*Expresivo y equilibrado. Fruta viva sin excesos.*
- El Grillo y la Luna** ..... 43,00€  
*Vino de guarda y culto en Somontano, maduro y potente.*
- Entremón (Syrah)** ..... 45,00€  
*Vino de mínima intervención que respeta y ensalza la variedad syrah.*
- V **Montesnegros (Mazuelo)** ..... 50,00€  
*Potente, directo y profundo.*

## Calatayud

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

## Campo de Borja

- Veratón Garnacha** ..... 34,00€  
*Fruta madura, tostados, largo y poderoso.*
- Barambán (Tempranillo + Garnacha)** ..... 29,00€  
*Cálido, goloso y equilibrado; un vino redondo y amable en boca.*

## Rioja

- Paco García Crianza** ..... (3,50€) 23,00€  
*Gran exponente de la "nueva Rioja", fresco y serio a su vez.*
- Viña Cubillo** ..... 30,00€  
*Tradición y cultura para este gran productor en  
 los vinos finos de la Rioja.*
- Ostatu Escobal (Tempranillo)** ..... 28,50€  
*Ecológico y muy fresco. Fruta pura y viva.*
- Sedal (Tempranillo + Garnacha + Viura)** ..... 35,00€  
*Elegante y gastronómico. Tanino suave y paso fácil.*

Fincas de Ganuza .....	45,00€
(Tempranillo con parte de Graciano, según añada)	
<i>Rioja de prestigio. Profundo, equilibrado y con madera fina.</i>	
La Nieta .....	165,00€
<i>Parcelario de los Eguren, la máxima expresión de la Tempranillo de la Rioja alavesa.</i>	

## Ribera del Duero

Arrocal Los Colmenares .....	(4,00€) 25,00€
<i>Vino frutal y directo de los hermanos Calvo, grandes exponentes de la Ribera emergente.</i>	
Viña Sastre Crianza .....	35,00€
<i>Vino serio, maduro y con madera bien integrada.</i>	
Bosque de Matasnos Syrah .....	40,00€
<i>Color vivo, nariz y boca vibrantes. Potente y balsámico.</i>	
Milsetentayseis .....	65,00€
<i>Cota más alta de la ribera, hecho con la producción de 96 parcelas distintas. Uno de los grandes nuevos riberas.</i>	
Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres .....	175,00€
<i>Parcela de tempranillo 100% para el vino más singular de esta ya mítica bodega.</i>	

## Priorat

Ferrer Bobet Viñas Viejas (Cariñena/Garnacha) ..	53,00€
<i>Vino con tanino sedoso y elegante con un carácter muy mineral conferido por las pizarras del priorato.</i>	

## Bierzo

Sangarida Pico Tuerto (Mencia) .....	33,00€
<i>Tinto atlántico ligero. Fruta roja fresca y fácil de tomar.</i>	

## Ribeira Sacra

Lalama .....	29,00€
<i>Vino heroico en su producción, muy fresco y complejo a su vez.</i>	

## Mendoza

El Enemigo (Malbec) .....	34,00€
<i>Goloso, potente y elegante.</i>	

## Côte de Nuits-Villages

Louis Latour (Pinot Noir) .....	45,00€
<i>Vino fino, tánico, elegante y fresco.</i>	

# Vinos dulces

Victoria N° 2 (Moscatel de Alejandría) ..... (6,00€)

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

Alvear Pedro Ximénez 1927 (Montilla-Moriles) .... (6,00€)

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

Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) ..... (6,00€)

*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.*

