



  
Hotel Rural  Restaurant  
Morvedra Nou



# CARTA VINOS



# VINOS TINTOS

<b>GLARIMA DE SOMMOS</b> 9'50€ D.O. Somontano Merlot - Tempranillo (Violeta intenso. Gran intensidad aromática lleno de matices frutales)	<b>SEIS AL REVES</b> 14'25€ Ribera del Queiles (Aragón) Tempranillo-Merlot 16 meses de bodega (de aroma intenso, en boca corpulento con gran potencia y estructura)
<b>VIÑAS DEL VERO</b> 17'00€ D.O. Somontano Cabernet Sauvignon 10 meses bodega roble francés (Aromas fruta roja. Sabroso con paso suave y agradable)	<b>PITTACUM</b> 18'75€ D.O. Bierzo Mencía 6 meses de bodega (Frutas rojas vivas y frescas, especias, tinta china y minerales)
<b>BITORD</b> 19'50€ Menorca Cabernet Sauvignon - Syrah - Ull de llebre - Merlot 3 meses de bodega (Crianza ligero. Aromático en nariz. Notas de vainilla, regaliz y balsámico)	<b>ABADIA RETUERTA, Selección Especial</b> 37'00€ Sardon de Duero Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Syrah 18 meses de bodega (Color picota, brillante. Aromas fruta madura, lácteos. Elegante en boca.)
<b>IAMONTANUM</b> 23'00€ Menorca Syrah 12 meses de bodega (Potente balsámico. Aromas frutales, regaliz, eucalipto)	<b>LUIS CAÑAS, Reserva</b> 22'75€ D.O. Rioja Tempranillo-Graciano 18 meses de bodega (Toques de fruta roja muy madura sobre fondo balsámico)
<b>CARMELO RODERO, Crianza</b> 30'00€ D.O. Ribera de Duero Tempranillo - Cabernet Sauvignon 15 meses de bodega (Buena crianza, sedoso y ligero paso en boca)	<b>IJALBA MURICE, Crianza</b> 14'20€ D.O. Rioja Tempranillo-Graciano-Maturana tinta 12 meses de bodega (Vino con mucho cuerpo y color. En boca redondo, carnoso y pleno)
<b>EMILIO MORO, Crianza</b> 29'00€ D.O. Ribera del Duero Tempranillo 12 meses de bodega (Variedad de matices aromáticos y sensaciones gustativas, notas de forma compleja y llenas de armonía)	<b>MATSU. EL RECIO, Crianza</b> 18'25€ D.O. Toro Tinta de Toro 14 meses bodega (Vino corpulento. Intenso aroma a frutos negros. De gusto sedoso y redondo)
<b>SENDA DE LOS OLIVOS, Crianza</b> 18'25€ D.O. Ribera del Duero Tempranillo 12 meses de bodega (Intenso color cereza, aromas de fruta y madera. En boca textura suave con sabores equilibrados)	

# VINOS BLANCOS

<b>GLARIMA DE SOMMOS</b> D.O. Somontano Gewürztraminer - Chardonnay (Intensidad media aroma frutal. Estructura equilibrada y elegante en posgusto)	8'50€	<b>PASEANTE LA CHARLA</b> D.O. Rueda Verdejo (Aromas a pera, melón, mango. Suave, fresco y con final persistente)	11'50€
<b>BINITORD</b> Menorca Chardonnay - Merlot - Macabeo - Syrah (Seco de cupaje. Blanc de Noirs)	21'00€	<b>TILENUS</b> D.O. Bierzo Godello (Aromas frutales a melocotón con notas cítricas)	13'00€
<b>IAMONTANUM</b> Menorca Viognier (Agradable frescor, aromas a albaricoque, melocotón, cítricos y especias)	20'20€		
<b>BINIFADET</b> Menorca Chardonnay (Sabroso y sedoso. Importante carga frutal. Muy agradable)	20'00€		
<b>NOU NAT DE BINIGRAU</b> Mallorca/Binisalem Prensal Blanc - Chardonnay (Aromas de nueces y almendras, así como piña y plátano)	23'20€		
<b>JOSE LUIS FERRER</b> Blanc de Blancs Mallorca/Binisalem Moll (Agradable aroma y elegancia en boca)	16'50€		
<b>BOTIJO BLANCO</b> IGP Valdejalón (Aragón) Garnacha blanca - Macabeo (Aromas a flores blancas. Seco cuerpo ligero, intensos sabores florales)	12'10€		
<b>S-NAIA</b> D.O. Rueda Sauvignon Blanc (Aromático, notas vegetales, frutas tropicales. Refrescante)	11'00€		

# VINOS ROSADOS

## GLARIMA DE SOMMOS 7'00€

D.O. Somontano  
Syrah - Cabernet  
(Intenso y fresco con notas florales. Amplio, sabroso y fresco)

## BINITORD 17'25€

Menorca  
Ull de llebre - Syrah  
(Seco de cupaje. Aroma fresco donde predomina la frambuesa)

## RAMON BILBAO 11'00€

D.O. Rioja  
Garnacha-Viura  
(Color salmón pálido, aromas a flores y cerezas. Fresco en boca)

## OBALO 10'75€

D.O. Rioja  
Tempranillo  
(Rosa-salmón. Recuerdos a flores como las rosas. En boca redondo sedoso y fresco)

## HITO 12'50€

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo  
(Rosa tenue. Aroma a frutas rojas. Fresco y equilibrado en boca)

## 5 ROSAS 12'50€

D.O. Bierzo  
Mencía  
(Intenso, fresco y goloso. En boca suave y con volumen)

# CAVAS

## BINIFADET BRUT CHARDONNAY 25'50€

Menorca  
Espumoso blanco  
(Delicioso, intenso, persistente con un excelente frescor y elegancia)

## BORGO del COL ALTO 15'75€

Italia  
Glera  
(Aroma a fruta blanca. Fresco e intenso en boca)

## CODORNIU 1151 BRUT NATURE 3'75€

Benjamin  
Chardonnay - Xarel·lo - Parellada  
(Aromas Cítricos y de flor de almendro)

Todos nuestro vinos y cavas contienen sulfitos

IVA incluido