

LA MARIMANDONA BODEGA



VINO BLANCO

VIÑA SALTÉS, D.O. Rueda. Verdejo <i>Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral con notas tropicales.</i>	3.70	17.40
LES CERVERES, D.O. Penedès. Charelo <i>Notas avainilladas y tostadas con un ligero amargor final.</i>		26.90
VIROLET, D.O. Penedès. Charelo <i>Viña que da nombre a este vino fresco de notas afrutadas.</i>	3.90	19.90
LUSCO, D.O. Rias Baixas. Albariño <i>Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.</i>	4.60	22.20
MIRANDA D'ESPIELLS, D.O. Penedès. Chardonnay <i>Vino con aroma a Mediterraneo con notas a fruta madura con hueso</i>		21.60

VINO TINTO

AZPILICUETA, D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo <i>Perfumados aromas de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.</i>	3.70	17.80
OCHO DOS DOS, D.O. Ribera del Duero. Tempranillo <i>Un vino fresco con taninos suaves, notas afrutadas y un largo postgusto con elegantes notas de crianza.</i>	4.50	21.40
LES BRUGUERES, D.O. Priorat. Garnacha y Syrah <i>Aterciopelado, especiado y mediterraneamente herbáceo con un carácter mineral marcado.</i>		27.20
TOCAT DE L'ALA, D.O. Empordà. Garnacha y Cariñena <i>Fruta madura, fresco, potente con toques especiados. Vino de tramontana.</i>		18.80
CISCU, D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha tinta <i>Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.</i>	3.90	18.40

VINO ROSADO

BEACH ROSE, D.O. Penedès. Garnacha negra y Syrah <i>Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.</i>	4.20	19.80
--	------	-------

CAVA Y CHAMPAGNE

ORIOLO ROSSELL BRUT NATURE RESERVA, D.O. Cava <i>Larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.</i>	4.90	22.40
ORIOLO ROSSELL BRUT ROSÉ, D.O. Penedès. Garnacha negra y Pinot noir <i>Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante</i>		19.90
PERRIER JOUET G.B, D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay <i>Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca con hueso.</i>		64.90