



**Denominación:** Rueda  
**Uva:** Verdejo  
**Precio:** 13,75€ Precio 50cl: 7,20€



**Denominación:** Rueda  
**Uva:** Verdejo  
**Precio:** 15,90€



**Denominación:** Galicia  
**Vino de mesa**  
**Precio:** 11,10€



**Denominación:** Rías Baixas  
**Uva:** Albariño  
**Precio:** 19,75€ Precio 50cl: 11,10€

## Vinos rosados



**Denominación:** Cataluña  
**Uva:** Tempranillo, Garnacha  
**Precio:** 9,80€ Precio 50cl: 5,60€



**Denominación:** Aessir (Cuenca)  
**Uva:** Bobal  
**Precio:** 12,50€

## RAMÓN BILBAO VERDEJO

**Cata:** Color amarillo pálido con reflejos esmeralda, brillante y limpio. En nariz presenta una importante intensidad en aromas frutales tropicales y exóticos. En boca es un vino elegante, con potencia ácida y afrutado. Sensación final persistente y sedosa.

**Maridaje:** Servir entre 11 y 13°C. Ideal como aperitivo y platos fríos. Verduras como alcachofas, a la plancha o risottos.

## VERDEO DE TORRES

**Cata:** Dorado pálido. Muy fragante, con notas florales (melisa) y un fondo delicioso que recuerda a la fruta de la pasión. En boca es intenso, sedoso, con excitante acidez frutal y una nota vegetal (hinojo) y especiada, característica de la variedad.

**Maridaje:** Perfecto para el aperitivo, es ideal para acompañar marisco y pescado fresco con salsas exóticas. Servir a 8-10°C.

## TURBIO VIÑA XARIS

**Cata:** La tradición por este vino viene de la elaboración de vinos caseros en la zona del ribeiro en Galicia, destacando por su alto acidez. Antiguamente la población autóctona de la zona apreciaban este vino blanco aunque fueran turbios.

**Maridaje:** Servir entre 4-6 C° maridando bien con todo tipo de mariscos y pescados y como no con aperitivos.

## MAR DE FRADES

**Cata:** Color lima cruda, con reflejos de ciruela verde. Aroma radiante. En boca, fresca salinidad, y su sello atlántico se revela en los matices minerales y la persistencia de la fruta tropical.

**Maridaje:** Armoniza con platos muy especiados como Sushi, Pad Thai, Di, Sum o carmitas mexicanas. El complemento perfecto para pescados y mariscos.

## SYNERA DE LA CASA

**Cata:** Color rojo grosella brillante. Amplio en nariz, con aromas de fresa, frambuesa y notas de confitería. De su equilibrio en boca destaca la estructura carnosa a la vez que fresca, con un final muy elegante.

## AESSIR ROSADO BOBAL

**Cata:** Color rosado pálido, muy limpio, de sutil y ligera intensidad. De acidez perfectamente equilibrada, redondo y carnoso y de carácter persistente.

**Maridaje:** Para disfrutar acompañándolo en aperitivos o con carnes blancas, arroces, mariscos y sushi.