

Vinos con Alma



Espumosos

¿Pensabas que los espumosos solo eran para las celebraciones? También son el perfecto acompañamiento desde los entrantes hasta los postres...sí es que dura hasta el final.

Gramona La Cuvee Brut (Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay) D.O. Cava
29

Gramona Rosé Brut Nature (Pinot Noir) D.O. Cava
39

Artadi Brut (Viura) D.O. Cava (La Rioja)
39

El Sequé Rosé (Monastrell) D.O. Alicante
32

Blancos jóvenes

Blancos alegres en nariz y boca, recuerdos de fruta como manzana, pera o melocotón, florales y cítricos, sin complejidades pero también sin complejos

Vel'Uveyra (Godello) D.O. Ribeira Sacra
24

The Flower and the Bee (Treixadura) D.O. Ribeiro
22

¡EA! Blanco Manuel Manzaneque (Airén) V.T. Castilla
18

Paco&Lola (Albariño) D.O. Rías Baixas
23

José Pariente (Verdejo) D.O. Rueda
22

El secreto de Candela (Albariño) D.O. Rías Baixas
20

Blancos con crianza

Aromas tostados, mantequilla, bollería, piel de cítricos, boca amplia, con cuerpo y estructura. Las crianzas en depósito o madera trabajaron para que ahora disfrutes de su elegancia y carácter.

Pazo de Señorans Selección de Añada (Albariño) D.O. Rías Baixas
65

José Pariente F. Barrica (Verdejo) D.O. Rueda
36

Valenciso (Viura, Garnacha Blanca) D.O. Ca. La Rioja
24

Vía Edetana (Garnacha Blanca, Malvasía) D.O. Terra Alta
25

Rosados

Aromas a frutas rojas silvestres, violetas y piruleta. Acompañan tanto a carnes como a pescados y son tu perfecto aliado para combatir al caluroso verano.

Artazuri Rosado (Garnacha) D.O. Navarra
18

Barbazul Rosado (Syrah) V.T. Cádiz
18

Cair Rosado (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero
18

Valenciso fermentado sobre lías D.O. Rioja
18

Tintos jóvenes

Los tintos más fáciles de beber, alegres y joviales. Sus aromas a fruta como las moras y frambuesas se acompañan en la boca de una grata acidez y recuerdos lácteos a yogur de frutos del bosque.

Ercavio Roble (Cencibel, Garnacha) V.T. Castilla
18

Vel' Uveira (Mencia) D.O. Ribeira Sacra
20

Pow Moncayo Wines (Garnacha) D.O. Campo de Borja
18

Artadi Joven Maceración Carbónica (Tempranillo) D.O. Ca La Rioja
19

Tintos con crianza

Con la crianza los tintos evolucionan a nuevas gamas de matices. Fruta negra en compota, notas de roble, pimienta, mentolados, cuero o chocolate. La boca se vuelve sedosa y el posgusto largo

Garum. Luis Pérez (Merlot, Syrah, Petit Verdot) V.T. Cádiz
24

Pago el Espino Cortijo Aguilares (P.Verdot, Tempranillo, Syrah) D.O. S.Málaga
35

Tres Lunas Crianza (Tinta de Toro) D.O. Toro
21

Licina (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah) D.O. Vinos Madrid
39

Vía Edetana Negre (Garnacha, Syrah) D.O. Terra Alta
29

Cair (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero
36

Camins de Priorat (Garnacha, Cariñena) D.O.Q. Priorat
34

Luis Cañas Crianza (Tempranillo, Garnacha) D.O. Ca. La Rioja
19

¡Ea! Tinto (Cencibel) V.T. Castilla
18

Pétalos (Mencia) D.O. Bierzo
28

Valtosca (Syrah) D.O. Jumilla
33

Sotorrondero (Garnacha, Syrah) D.O. Métrida
29

Psi (Tinto Fino) D.O. Ribera del Duero
68

Valenciso Reserva (Tempranillo) D.O. Rioja
26

Tinta de Toro de Alma of Spain D.O. Toro
22

Alma Reserva (Tempranillo, Garnacha, Viura, Graciano) D.O. Rioja
20

Alma Cosecha (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero
22

Alma Vendimia Seleccionada (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero
55

Vinos generosos

Vinos inimitables que desafían al tiempo. Desde el seco y salino fino al goloso y complejo Pedro Ximénez son los vinos con más historia de nuestro país. ¿A qué esperas para probarlos?

Manzanilla La Pepa Sánchez Romate
15

Fino Electrico Bombilla Toro Albalá
28

Amontillado N.P.U Sanchez Romate
36

Oloroso Don José S. Romate
32

Pedro Ximénez Duquesa S. Romate
32

Cream Alameda La Gitana
20

Vinos dulces

*Aquí tenemos nuestra dulce propuesta en forma de vino.
Para acompañar a un postre o para tomarlo solo.
Para los más golosos*

Ariyanas Naturalmente Dulce (Moscatel) D.O. Málaga
36

El Sequé Tinto Dulce (Monsatrell) D.O. Alicante
35

Vi de Glass (Gewürztraminer) D.O. Penedés
38

Alma
of Spain

www.restaurantealmaofspain.com