



Viana
Capellanes

**C
a
r
t
a

d
e

V
i
n
o
s**

Tintos D.O. Rioja

Rioja es una Denominación de origen calificada de España con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco mayoritariamente y, en menor medida, en Navarra y Castilla y León.

91 ▶ • Muga Crianza Tempranillo

20,50 €

Está elaborado de una mezcla armoniosa de 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano con un largo paso por barrica.

Maridajes: Quesos Curados, Carnes Rojas.

Estilo: Profundo y complejos.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena Romántica.



91 ▶ • Marqués de Murrieta Reserva Tempranillo

21,50 €

Elaborado con tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha, cada variedad aporta una personalidad propia para ensamblarse en un equilibrado vino tras una crianza en barrica.

Maridajes: Carnes rojas a la parilla, jamón de bellota curado y quesos de oveja semi-curados. Pescados al horno y bacalao al pil pil.

Estilo: Equilibrado y elegante.

Ocasiones: Eventos especiales, Cena Romántica.

89 ▶ • La Tarara Crianza Tempranillo

10,25 €

Está elaborado de 100% Tempranillo. Sápido y largo. Sabe a Rioja.

Maridajes: Estofados, cocidos castellanos, quesos curados.

Estilo: especiado, elegante, ligero, maduro.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



Tintos D.O. Rioja



92 ▶ • Izadi Crianza
Tempranillo

9,85 €

Está elaborado de 100% Tempranillo. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados.

Maridajes: Chuletillas de cordero, cerdo asado, embutidos y quesos curados.

Estilo: Elegante y equilibrado.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



89 ▶ • Cune Crianza
Tempranillo

7,85 €

Elaborado con Garnacha Tinta, Mazuelo 15%, 85% Tempranillo.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Buena intensidad aromática donde destacan las frutas rojas junto a notas de regaliz.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



88 ▶ • Beronia Crianza
Tempranillo

7,85 €

Está elaborado por uva tempranillo, garnacha y mazuelo, procedentes de viñedos de más de 30 años de edad.

Maridajes: Asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico y quesos curados.

Estilo: profundidad y elegancia.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



▶ • Londoño Joven
Tempranillo

5,50 €

Está elaborado de una mezcla de Tempranillo y Garnacha.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Rico, fácil y goloso.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.

Tintos D.O. Ribera del Duero

Ribera del Duero es una denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León, dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid.



90 ▶

• Pesquera Crianza
Tempranillo

22,80 €

Elaborado con 100% Tempranillo.

Maridajes: Carne a la brasa, asados de cordero lechal, cochinillo y ricos productos de nuestra gastronomía como el jamón ibérico de bellota.

Estilo: Complejo y serio.

Ocasiones: Para tomar en comidas de celebraciones y reuniones.



90 ▶

• Arzuaga Crianza
Tempranillo

21,95 €

Está elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Maridajes: Ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.

Estilo: un vino tinto sabroso y elegante.

Ocasiones: Para tomar en comidas de celebraciones y reuniones.



91 ▶

• Condado de Haza Crianza
Tempranillo

14,00 €

Vino 100% tempranillo.

Maridajes: Para tomar con cordero asado, chuletas y quesos semicurados.

Estilo: un vino natural sin filtrado.

Ocasiones: En comidas en el campo, y siempre que se quiera disfrutar de un buen vino.



91 ▶

• Pruno Crianza
Tempranillo

11,80 €

Vino elaborado con uvas tempranillo y cabernet.

Maridajes: Para tomar con todo tipo de carnes rojas, y asados.

Estilo: Aroma a frutas rojas, con entrada golosa y dulce.

Ocasiones: En comidas de celebraciones con motivos especiales.



Tintos D.O. Ribera del Duero



87 ▶ • El Primer Beso Tempranillo

10,95 €

Está elaborado por uva 100% Tempranillo.

Maridajes: Marida bien con carnes blancas, tartar de atún y quesos de poca curación.

Estilo: Es un vino lleno de madurez derroche de fruta roja y aromas florales.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



90 ▶ • Tomás González Roble Tempranillo

7,90 €

Se trata de un monovarietal de Tempranillo al que se suma una pequeña cantidad de Garnacha.

Maridajes: Embutidos, Carnes rojas a la parrilla, Caza mayor, Aves.

Estilo: Un tinto fresco y carnosos con excelente relación calidad-precio.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



▶ • Condominio Roble Tempranillo

7,75 €

Joven vino Ribera de Duero de uva 100% Tempranillo.

Maridajes: Perfecto para acompañar un asado, unas chuletillas de lechazo, pates, carnes a la piedra.

Estilo: buena acidez y un tanino redondo y agradable.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



▶ • Torreval Roble Tempranillo

8,10 €

Está elaborado de Tempranillo 90%, Cabernet 10%.

Maridajes: Cordero asado, guisos con setas, quesos curados, ibéricos, rabo de toro...

Estilo: Suave, especiado, goloso redondo y final frutal y largo.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.

Tintos otras Denominaciones



- ▶ • La Romera tinto (D.O. Madrid)
Merlot-Tempranillo-syrah

3,90 €

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo, Merlot y Syrah, en la Comunidad de Madrid.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: muy compensado de acidez y estructura tánica.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



- 92 ▶ • Flor de Vetus (D.O. Toro)
Tempranillo

9,35 €

Pertenece a la DO Toro. Toro es una denominación de origen de las provincias de Zamora y Valladolid, España. Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos. En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta.

Maridajes: Buena combinación con carnes y asados.

Estilo: Muy goloso. Con recuerdo a regaliz.

Ocasiones: En comidas informales en el campo.



- 92 ▶ • Finca Rionegro (Vino de la Tierra de Castilla)
Tempranillo-Cabernet-Syrah-Merlot

13,75 €

Está elaborado por uva Tempranillo 50%, Syrah 20%, Merlot 15% y Cabernet sauvignon 15%.

Maridajes: Es perfecto para maridar un steak tartar o con un entrecot a la brasa o al horno.

Estilo: vino con cuerpo, fresco, muy persistente y aterciopelado.

Ocasiones: En comidas en el campo, y siempre que se quiera disfrutar de un buen vino.



- 91 ▶ • Más de Leda (D.O. Campo de Borja)

13,75 €

Tempranillo

Está elaborado por uva 100% Tempranillo. Aromas de frutas rojas maduras acompañado de ligeras notas tostadas y tabacos.

Maridajes: Carne de buey, Salsas complejas, Quesos de oveja, Caza menor.

Estilo: destaca por su frescura y potencia.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.

Blancos D.O. Rueda

Rueda es una denominación de origen protegida cuya zona de producción se encuentra en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Esta D.O. está integrada por 72 municipios de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 2 al norte de Ávila.



- ▶ • Doña Beatriz (D.O. Rueda)
Verdejo

5,90 €

Vino elaborado exclusivamente con uvas Verdejo rigurosamente controladas en pH, acidez, grado y estado sanitario.

Maridajes: Marida perfectamente con arroces, pescados y mariscos.

Estilo: Limpio y cristalino.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



- ▶ • Montejuelo (D.O. Rueda)
Verdejo

4,50 €

Pertenece a la DO Rueda. En boca es muy intenso, afrutado, con buena acidez; con un final refrescante y largo.

Maridajes: Cerdo, marisco, embutidos y vegetariana.

Estilo: Gran vino, frutal y fresco, muy aromático en nariz con toques tropicales.

Ocasiones: Una gran elección para compartir con familia o amigos.



- ▶ • Valdelainos (D.O. Rueda)
Verdejo

5,85 €

Vino blanco elaborado por Bodega Pedro Escudero en Rueda 100% con uva verdejo.

Maridajes: Cerdo, marisco, embutidos y vegetariana.

Estilo: Es goloso y afrutado, amplio y estructurado.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



- 89 ▶ • K-Naia (D.O. Rueda)
Verdejo

6,05 €

Está elaborado por variedad de uvas verdejo 85% y sauvignon blanc 15%.

Maridajes: Cereales, pastas, moluscos y pescados, verduras y sopas, quesos frescos.

Estilo: Vino blanco sin crianza y muy fácil de agradar al paladar.

Ocasiones: Como aperitivos y vinos de entrada en celebraciones.



Blancos D.O. Rías Baixas

Rías Baixas es una de las cinco denominaciones de origen de vino existentes en Galicia. Se creó en 1980 como denominación específica y en 1988 fue reconocida como denominación de origen. Los viñedos ocupan una superficie de alrededor de 2.700 hectáreas, que pertenecen a 180 bodegas.

91 ► • Fillaboa (D.O. Rías Baixas)

Albariño

13,00 €

Alta intensidad de aromas a fruta madura, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático.

Maridajes: Pescado blanco y azul, mariscos, ahumados, cremas, sushi o foie.

Estilo: Un Albariño muy fresco y afrutado.

Ocasiones: Como aperitivos y vinos de entrada en celebraciones.



90 ► • La trucha (D.O. Rías Baixas)

Albariño

11,60 €

Sorprende por sus aromas florales, su toque salino y las sutiles notas que tiene del paso por lías, dejando en boca una grata sensación de frescor.

Maridajes: Pescados blancos, pastas y mariscos.

Estilo: Un Albariño con muy buena relación calidad-precio y gran versatilidad.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.

89 ► • Martín Codax (D.O. Rías Baixas)

Albariño

10,95 €

Vino blanco joven sin barrica, elaborado con la variedad de uva Albariño.

Maridajes: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

Estilo: Es limpio, brillante y con una ligera burbuja que muestra su juventud.

Ocasiones: Perfecto para acompañar todo tipo de comidas o bien para tomar en aperitivos.



Blancos otras **Denominaciones**

- • Pedro García (D.O. Madrid)
Malvar

3,90 €

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas frutales de manzana y recuerdos florales, muy fresco en boca.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Resulta equilibrado y agradable con un final sabroso y largo.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



- 88 ► • Finca Rionegro
Gewürztraminer (Tierra de Castilla)
Sauvignon Blanc

10,95 €

Un vino extraordinariamente intenso, sabroso y persistente.

Maridajes: Quesos de sabor delicado, platos con especias como clavo, ajo. Va bien con el jengibre, la lima y el perejil.

Estilo: Afilado, ácido y aromático.

Ocasiones: Una gran elección para compartir con familia o amigos.

- 92 ► • Guitán Joven (D.O. Valdeorras)
Godello

12,50 €

Godellos de una gran intensidad aromática y acusada personalidad varietal.

Maridajes: Arroz, Marisco, Pescados.

Estilo: Gusto potente y fresco. Afrutado y aromático.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



Vinos dulces



- ▶ • Botani Muscat espumoso semidulce (D.O.Málaga)
Moscatel de Alejandria

9,35 €

El primer espumoso hecho en Málaga, con un 7 por ciento de alcohol, es hermoso, tiene burbujas frescas que subliman el toque florido y el perfume exótico.

Maridajes: dulces y mariscos.

Estilo: Al paladar es muy fácil de beber, dulce y agradable, con una gran frescura y notas cítricas.

Ocasiones: Perfecto para el aperitivo.

- ▶ 96 • Jorge Ordoñez nº 2 (D.O. Málaga)
Moscatel Dulce

15,65 €

Fresco e intenso, concentrado, algo graso y refrescante.

Maridajes: Postres con chocolate y Aperitivos de tarde.

Estilo: Un fabuloso vino dulce de Málaga con una particularidad que lo diferencia radicalmente: un punto de acidez que lo hace increíblemente fresco y apetecible.

Ocasiones: Postre o aperitivo.



Rosados



- ▶ • Pedro García Rosado (D.O. Madrid) **3,90 €**

Gamacha y Cabernet Sauvignon

Vino de color rosado vivo, muy limpo y brillante.

Maridajes: Merluza, Bacalao y Rodaballo. Carne de cerdo, pollo y cortes ahumados.

Estilo: En boca es muy fresco y persistente.

Ocasiones: Perfecto para acompañar en aperitivos.



- 88 ▶ • Gran Feudo (D.O. Navarra) **4,00 €**

Gamacha

Gran Feudo Rosado es un monovarietal de Garnachac onocido entre los vinos rosados navarros por su extraordinaria frutuosidad.

Maridajes: Arroces de pescado, Pescado blanco a la parrilla, Parrillada de verduras, Sushi, Pasta con salsa de carne, Entrantes suaves, Carnes blancas, Arroces de carne.

Estilo: Extraordinaria frutalidad llena de vida.

Ocasiones: Perfecto para acompañar en aperitivos.



- 86 ▶ • Ilagares (D.O. Navarra) **5,15 €**

Gamacha

Vino rosado con D.O Navarra de la Bodega San Martín con variedad de uva 100% garnacha.

Maridajes: Entremeses fríos, arroces, paellas, pasta, carnes blancas y todo tipo de pescados.

Estilo: Boca fresca, intensa, con buen equilibrio entre fruta fresca y el carácter dulzón que trae recuerdos a golosinas de fresa.

Ocasiones: Como aperitivos.



- ▶ • Barbazul Rosado (Tierra de Cádiz) **8,65 €**

Tempranillo

Envolvente rosado del sur de España.

Maridajes: Asados, Steak tartar, Aperitivo, Pescado azul, Embutidos, Platos especiados, Arroces caldosos, Ahumados, Bacalao, Quesos de pasta suaves, Pasta con salsa de carne, Estofados.

Estilo: Es un rosado muy goloso y frutal.

Ocasiones: Un buen vino de verano para tomar con casi todo.

Cavas o champagnes

- ▶ • Cava Marqués de Monistrol
Macabeo, Parellada, Viura y Xarel-lo

4,65 €

Aroma fino con recuerdos de hierbas y frutos secos.

Maridajes: dulces y mariscos.

Estilo: De aroma intenso y fresco, con un cierto toque floral.

Ocasiones: Perfecto para el aperitivo.



- ▶ • Cava Anna de Codorníu Brut Nature
Chardonnay, Macabeo, Perellada y Xarel-lo

9,90 €

Es un cava equilibrado, largo y con sabores delicados.

Maridajes: Buen aliado de los pescados, mariscos, carnes a la plancha, salteados de verduras al wok o los fritos. En postres, maridar con frutos secos, pasta de hojaldre o elaborados con chocolate.

Estilo: De burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.

Ocasiones: Cava versátil para cualquier ocasión.



- ▶ • Cava Juve Camps Brut Nature
Macabeo, Perellada y Xarel-lo

19,25 €

Elaborado principalmente a partir del "mosto flor" de uvas Macabeo, Xarel-lo y Parellada.

Maridajes: Calderetas, aves al horno y guisadas (mar y montaña), platos especiados de la cocina de creación, con los quesos de oveja y cabra de media curación y azules.

Estilo: Cava fresco, amplio y sugestivo.

Ocasiones: Cava para aperitivos y en celebraciones.



Cavas o champagnes

90 ▶ • Cava Brut Roxanne (Cava Valencia) Macabeo y Chardonnay

12,60 €

Roxanne, cava ecológico Brut de Chozas Carrascal. Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Macabeo.

Maridajes: Ideal para aperitivos, entrantes y comidas ligeras. Combina muy bien con pescados blancos como la merluza, el lenguado, el rape, el bacalao, el rodaballo, el congrio y la lubina.

Estilo: Fresco y voluminoso. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Ocasiones: Cava versátil para cualquier ocasión.



▶ • Champagne Moët Chandon

40,85 €

Aromas intensos que recuerdan a cítricos y manzanas verdes que dejan paso a matices florales.

Maridajes: El champagne Moët & Chandon posee tal carácter que permite maridarlo con cualquier plato. Desde un aperitivo, como quesos y jamones, pasando por un principal o terminar de degustarlo con un postre.

Estilo: Suave y de fina burbuja.

Ocasiones: Celebraciones especiales.
Comidas y cenas con familiares y amigos.
Regalar para disfrutar de las celebraciones.

▶ • Champagne Veuve Clicquot Reserve

47,15 €

Espumoso de Champagne producido por Veuve Clicquot cuya selección de uvas contiene pinot noir, pinot meunier y chardonnay.

Maridajes: Ideal para acompañar con mariscos, carnes blancas, arroces y pescados.

Estilo: Boca: en el paladar destaca su equilibrio óptimo entre potencia y finura. Cremoso, equilibrado y muy armonioso.

Ocasiones: Celebraciones especiales.
Regalar para disfrutar de las celebraciones.



