

- Vinos del Marco de Cádiz -



Manzanillas

Solear (*Sanlúcar*)

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Nace en 1938, en la desembocadura del Guadalquivir. Elaborado con uva Palomino Fino, envejece durante 6 años bajo velo de flor.
- Presenta un color amarillo pálido con brillantes reflejos. En nariz es intenso, elegante y fino, con marcadas notas salinas. En boca resulta armonioso, fresco, afrutado y salino, con un final persistente.
- Maridaje: langostinos al ajillo, aperitivos y jamón.

Finos

Tío Pepe (*Jerez*)

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Uva 100% Palomino Fino. Envejecido durante 4 años en botas de roble americano. El fino más famoso del mundo. Color amarillo pajizo. En boca, seco, con un elegante amargor. Aroma intenso y punzante.
- Maridaje: ideal para el tapeo y pescados.

Olorosos

Río Viejo

Copa: 2,90 € - Botella: 17,90 €

- Vino seco elaborado con uva Palomino Fin. Su origen se remonta a 1918. Presenta tonos anaranjados. Aroma elegante y complejo. En boca es largo y aterciopelado.
- Maridaje: carrillada y guisos de carne.

Amontillados

Botaina (*Jerez*)

Copa: 3,00 € - Botella: 17,90 €

- Con 15 años de vejez media. Bodega fundada en 1918. Amontillado que reúne dos crianzas: la primera como fino bajo velo de flor y la segunda mediante envejecimiento oxidativo. Color topacio, intenso y brillante. En nariz, notas de especias, avellanas y piel de naranja. En boca, seco y equilibrado.

Cream

Solera 1847 (Jerez)

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Oloroso dulce elaborado con uva Palomino Fino, endulzado con Pedro Ximénez. Crianza de 8 años. Color caoba claro. Aroma a pasas y vainilla. En boca, aterciopelado, con notas de higos y pasas.
- Maridaje: tapas y aperitivos.

Canasta (Jerez)

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Elaborado con uvas Palomino Fino y Pedro Ximénez. Crianza de 6 años. Color caoba. En boca, suave y aterciopelado. Aromas a pasas y azúcar tostado.
- Maridaje: postres.

Medium (Semidulce)

10RF (Puerto de Santa María)

Copa: 2,90 € - Botella: 17,80 €

- Elaborado con uvas Palomino Fino y Pedro Ximénez. Vino dulce con 5 años de crianza. Ligero color caoba. En nariz, notas dulces de pasas, nueces y vainilla. En boca, bouquet rico y generoso, con carácter semidulce.
- Maridaje: aperitivos y postres.

Moscatel (Jerez)

Williams

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Elaborado con uva Moscatel. Color amarillo dorado intenso. En nariz, intensas notas aromáticas. En boca, muy dulce y untuoso, con una textura sedosa.
- Maridaje: aperitivos y postres.

Pedro Ximénez (Jerez)

Cedro

Copa: 2,80 € - Botella: 17,80 €

- Vino dulce. Color ébano. En nariz, aromas de pasas y miel con notas balsámicas. En boca, muy dulce y persistente.
- Maridaje: quesos y postres.