

BAR RESTAURANTE VALERIO



CARTA DE VINOS



BAR RESTAURANTE VALERIO

TINTOS



LAVEGUILLA ROBLE

VARIEDAD DE UVA: TEMPRANILLO 98% - 2% CEBERNET SAUVIGNON.

TIPO DE VINO: ROBLE

ORIGEN: D.O. RIBERA DEL DUERO

ELABORACIÓN: ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS DURANTE 142 DÍAS . 4 MESES DE CRIANZA EN BOTELLA

COPAS

2,80

BOTELLA

13,50€



PRIOS MAXIMUS ROBLE

VARIETADES DE UVA: TEMPRANILLO 100%

TIPO DE VINO: ROBLE

ORIGEN: D.O. RIBERA DEL DUERO

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: CRIANZA 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO, DESPRECIÁNDOSE CUALQUIER TIPO DE TRATAMIENTO FÍSICO O QUÍMICO DESDE SU ELABORACIÓN.

3,00€

14,00€



PRIOS MAXIMUS CRIANZA

VARIETADES DE UVA: TEMPRANILLO ,

TIPO DE VINO: CRIANZA

ORIGEN: D.O. RIBERA DEL DUERO

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: ELABORADO ÚNICAMENTE CON LA VARIEDAD TEMPRANILLO PROCEDENTE DE VIÑEDOS DE AVANZADA EDAD. VENDIMIA TARDÍA CON UNA EXQUISITA SELECCIÓN MANUAL EN CAMPO Y BODEGA. ENVEJECIDO DURANTE 14 MESES EN BARRICA BORDOLESA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, COMPLETADO SU CRIANZA CON UNA GUARDA DE AL MENOS 12 MESES EN BOTELLA.

3,50€

14,50€

BAR RESTAURANTE VALERIO



TINTOS



DIAZ BAYO 8

VARIEDAD DE UVA: TEMPRANILLO 98% - 2% CEBERNET SAUVIGNON.

TIPO DE VINO: ROBLE

ORIGEN: D.O. RIBERA DEL DUERO

ELABORACIÓN: VENDIMIA SELECCIONADA EN CAJAS, REFRIGERACIÓN DE LA UVA A 5°C, DOBLE SELECCIÓN DE RACIMOS Y BAYAS. TEMPERATURA MÁXIMA DE FERMENTACIÓN 26°C. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS Y SOBRE LÍAS.

COPAS

3,00 €

BOTELLA

14,00€



SIN RAZÓN

VARIETADES DE UVA: TEMPRANILLO 100%

TIPO DE VINO: TINTO CON CRIANZA

ORIGEN: D.O. VINOS DE MADRID

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: CRIANZA DURANTE 18 MESES EN BARRICA. REPOSO DE AL MENOS 1 AÑO EN BOTELLA

3,00 €

14,00€



FARIÑA LÁGRIMA

VARIETADES DE UVA: 100% TINTA CON CRIANZA ,

TIPO DE VINO: TINTO CON CRIANZA

ORIGEN: D.O. RIBERA DEL DUERO

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: SE OBTIENE DE FORMA NATURAL TRAS UNA CUIDABA MACERACIÓN, SIN EJERCER PRESIÓN SOBRE LA UVA. CRIANZA DE 4 MESES EN BARRICAS NUEVAS

3,50 €

14,50€



WRONGO-DONGO

VARIETADES DE UVA: 100% MONASTRELL

TIPO DE VINO: CRIANZA

ORIGEN: D.O. JUMILLA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: LEVADURAS AUTÓCTONAS, FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO. CRANZA DE 6 MESES EN BARRICA

2,80 €

13,50€

BAR RESTAURANTE VALERIO

TINTO



BERONIA

VARIEDAD DE UVA: 91% TEMPRANILLO, 8% GARNACHA, 1% MANAZUELO

TIPO DE VINO: CRIANZA

ORIGEN: D.O. CA RIOJA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: TRAS UNA LENTA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, REALIZA LA MALOLÁCTICA, Y PERMANECE 12 MESES EN DÉPOSITOS. POSTERIORMENTE ESTE VINO PASA A BARRICAS MIXTAS: DUELAS DE ROBLE AMERICANO Y FONDOS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE PERMANECE UN MÍNIMO DE 12 MESES.

COPAS

BOTELLA

3,00 €

14,00€



BERONIA EDICIÓN LIMITADA

VARIEDADES DE UVA: TEMPRANILLO 100%

TIPO DE VINO: CRIANZA

ORIGEN: D.O. CA RIOJA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: SE ELABORA A PARTIR DE UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES RACIMOS DE UVA TEMPRANILLO. TRAS UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRIO, SE SOMETE A UNA LENTA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CONTROLADA POR DEBAJO DE LOS 26°C CON REMONTADOS PERIÓDICOS Y, POSTERIORMENTE, SE LLEVA A BARRICAS NUEVAS PARA REALIZAR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. LA CRIANZA SE LLEVA A CABO DURANTE 12 MESES EN BARRICAS MIXTAS Y, UNA VEZ EMBOTELLADO, PERMANECE 6 MESES EN BOTELLA ANTES DE SALIR AL MERCADO.

3,50 €

16,50€



LA MONTAÑA CRIANZA

VARIEDADES DE UVA: TEMPRANILLO, GRACIANO Y CON VENDIMIA MANUAL

TIPO DE VINO: CRIANZA

ORIGEN: D.O. CA RIOJA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: UVA 100% DESPALILLADA CON FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA CON DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. LA CRIANZA SE LLEVA EN 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS, PERMANECE 12 MESES EN BOTELLA

3,20 €

16,00€

BAR RESTAURANTE VALERIO

BLANCO



VEGADEO

VARIEDAD DE UVA: 85% VERDEJO, 15% SAUVIGNON

TIPO DE VINO: RUEDA VERDEJO

ORIGEN: D.O. RUEDA

COPAS

2,80 €

BOTELLA

13,50€



PAZO DE VILLAREI

VARIEDADES DE UVA: 100% ALBARIÑO

TIPO DE VINO: BLANCO

ORIGEN: D.O. RÍAS BAIXAS

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN NATURAL DE LARGA DURACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A MUY BAJA TEMPERATURA

3,50 €

16,50€



VECRIMA

VARIEDADES DE UVA: 100% GODELLO

TIPO DE VINO: BLANCO

ORIGEN: D.O. MONTERREI

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: MACERACIÓN CON NIEVE CARBÓNICA PARA OBTENER EL MAYOR POTENCIAL DE LA PIEL DE LA UVA.

3,20 €

16,00€



CAN DO SIL

VARIEDAD DE UVA: GODELLO, PALOMINO, DONA BRANCA

TIPO DE VINO: GODELLO

ORIGEN: D.O. VALDEORRAS

ELABORACIÓN: DESPALILLADO Y PENSADO DE LA UVA PARA UNA PREFERMENTACIÓN EN FRÍO DE 72 HORAS, LIMPIANDOLA Y OBTENIENDO TODOS SUS AROMAS VARIETALES. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE RELAJA A 16°C DURANTE UN MES, CONSIGUIENDO AROMA PRIMARIOS DE GRAN PERSONALIDAD. EL VINO SE MANTIENE VARIOS MESES EN CONTACTO LÍAS FINAS, REALIZANDO BATONNAGES DIARIOS PARA CONSEGUIR CUERPO Y ESTRUCTURA AL MISMO TIEMPO QUE VOLUMEN Y UNTOSIDAD

3,20 €

16,00€

BAR RESTAURANTE VALERIO

BLANCO



COCKTAIL DE FARIÑAS

VARIEDADES DE UVA: VERDEJO, MOSCATEL, GEWÜRZTRAMINER, SAUVIGNON BLANC, ALBARIÑO Y MALVASÍA.

TIPO DE VINO: BLANCO DULCE DE AGUJA

ORIGEN: D.O. CASTILLA Y LEÓN

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: DESPALILLADO Y POSTERIOR MACERACIÓN DE LA UVA DURANTE 12H A 10°C. SANGRADO Y PENSADO EN FRÍO. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A 15°C DE TEMPERATURA HASTA QUE SE ALCANZAN LOS 9 GRADOS DE ALCOHOL. POR MEDIO DE FILTRACIONES SUCESIVAS A MUY BAJAS TEMPERATURAS SE INTERRUMPE LA FERMENTACIÓN RESULTANDO UN VINO CON UN AZÚCAR DE 80 GRS./LITRO. Y PRESENCIA DE CARBÓNICO NATURAL DE LA FERMENTACIÓN EN FORMA DE BURBUJA FINA.

COPAS
3,00 €

BOTELLA
14,00€



ESENCIA 27

VARIEDADES DE UVA: 100% VERDEJO

TIPO DE VINO: BLANCO SEMIDULCE

ORIGEN: D.O. CASTILLA Y LEÓN

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: SEMIDULCE SIN AZÚCARES AÑADIDOS. SE CONSIGUE POR CORTE POR FRÍO DE LA FERMENTACIÓN. EL MAS PREMIADO DE TODA ESPAÑA

3,00 €

14,00€



TARIMA MEDITERRÁNEO

VARIEDADES DE UVA: 50% MERSEGUERA 50% MOSCATEL

TIPO DE VINO: BLANCO JOVEN

ORIGEN: D.O. ALICANTE

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: FERMENTACIÓN A BAJA TEMPERATURA PARA MANTENER EL TONO FRUTAL PROPIO DE LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS

2,80 €

13,50€



PALACIO DE SADA ROSADO

VARIEDADES DE UVA: 100% GARNACHA

TIPO DE VINO: ROSADO

ORIGEN: D.O. NAVARRA

VITICULTURA Y ELABORACIÓN: MEDIANTE SANGRADO DIRECTO DEL DEPOSITO Y FERMENTADO CON LEVADIRAS AUTÓCTONAS A BAJAS TEMPERATURAS

2,80 €

13,50 €