

Vino Rosado

Hacienda López de Haro Rosado

Variedades: Viura y Garnacha Tinta.

Nota de cata

Visual: Salmón muy pálido, con matices cobrizos y ligeras tonalidades grisáceas en el ribete.

Nariz: Notas florales y cítricas acompañadas de frutas de pepita frescas y un fondo de piel de naranja.

Boca: Armoniosa y envolvente. Se ensamblan el dulzor de la Garnacha y el frescor de la Viura. Najejilla.

Botella \$18.70



Piedemonte Rosado

Variedades: Garnacha.

Nota de cata

Visual: Brillante color fresa intenso.

Nariz: Intenso, recuerda a frutos rojos maduros.

Boca: Armoniosa y envolvente. Se ensamblan el dulzor de la Garnacha y el frescor de la Viura.

Botella \$18.70
Copa \$4.50



Sangrías

Sangría Dale Alegría Tinta

Nota de cata.

Visual: Color rojo picota, con tonos violáceos.

Nariz: Predominan aromas cítricos (naranja, mandarina, limón) y sutiles matices a canela que unidos a la fruta tinta del vino hacen de una nariz compleja.

Boca: Frutas cítricas y especias, proporcionan un equilibrio perfecto de dulzor y acidez.

Botella \$15.60



Sangría Dale Alegría Rosada

Nota de cata.

Visual: Color rosa pálido, con tonos vivos.

Nariz: Predominan aromas a naranja y limón, que unidos al aroma de frutas rojas y tropicales hacen una nariz compleja y agradable.

Boca: En boca aparecen notas frutales (cítricos, frambuesa y tropicales), fresco y goloso.

Botella \$15.60



Sangría Dale Alegría Blanca

Nota de cata.

Visual: Color amarillo pálido, con todos verdosos.

Nariz: Rico en matices cítricos (naranja, limón, pomelo) que unidos a la fruta blanca del vino hacen una nariz compleja.

Boca: En boca predominan los cítricos, equilibrado y dulce.

Botella \$15.60



Tintopía de Verano

Nota de cata.

Visual: Color rojo picota, turbio por el extracto de limón.

Nariz: En nariz es rico en matices de cítricos (limones) unidos a la estructura y carácter del vino.

Boca: En boca representa lo cítricos proporcionando un equilibrio perfecto de dulzor y frescura de los cítricos.

Botellín \$3.65



Carta de Vinos



Vino Blanco

Hacienda López de Haro

Variedades: *Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay.*

Nota de cata

Visual: *Color amarillo pajizo.*

Nariz: *Fruta madura, dátiles y plátano. Notas de crianza, que lo hacen interesante y complejo.*

Boca: *Carnoso y fresco, resulta largo y equilibrado y deja un agradable recuerdo.*

Piedemonte Gamma Blanco

Variedades: *Chardonnay y Moscatel de grano menudo.*

Nota de cata

Visual: *Brillante color amarillo pajizo.*

Nariz: *Limpio y natural que recuerda a la uva de origen con toques de frutos cítricos.*

Boca: *Fresco, redondo con toques tostados y cítricos.*

Libalis Frizz

Variedades: *Moscatel de Grano Menudo.*

Nota de cata

Visual: *Amarillo pálido muy limpio, glicérico y brillante, con burbuja muy fina.*

Nariz: *Fruta tropical a discreción, un torbellino de aromas de uva fresca.*

Boca: *Burbujeante en boca. Una explosión refrescante de fruta que deja un sabor ligeramente dulce y de intensidad tropical.*

Vino Tinto

Hacienda López de Haro Crianza

Variedades: *Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay.*

Crianza: *18 meses en barricas de roble francés, europeo del Este y americano.*

Nota de cata

Visual: *Color cereza, con capa media, limpio.*

Nariz: *Notas de frutos rojos y fruta negra, tonos más maduros y toques de la crianza en barrica.*

Boca: *Amable y elegante, con buena estructura por la variedad Tempranillo.*

Hacienda López de Haro Reserva

Variedades: *Tempranillo y Graciano.*

Crianza: *20 meses en barricas de roble francés y americano.*

Nota de cata

Visual: *Rojo cereza con tonalidades teja en el ribete y de capa media.*

Nariz: *Equilibrio entre especias, vainilla y fruta madura.*

Boca: *Su esencia es la sutileza y elegancia. De carácter ligero, resulta un vino muy redondo y envolvente.*

Botella \$18.70



Hacienda López de Haro Tempranillo

Variedades: *100% Tempranillo.*

Crianza: *6 meses en barricas de varios usos de roble francés y americano.*

Nota de cata

Visual: *Rojo cereza intenso con matices violáceos propios de su juventud.*

Nariz: *Aromas de frutos del bosque (arándanos, frambuesas, moras) característico de la variedad.*

Boca: *Tiene buena estructura. Posee también buena acidez que genera una gran persistencia.*

Botella \$19.75



Botella \$18.70
1/2 Botella \$11.45
Copa \$4.50



Piedemonte Gamma Tinto

Variedades: *Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.*

Nota de cata

Visual: *Atractivo color rojo cereza con ribetes rubí.*

Nariz: *Intenso y muy afrutado, destacan los frutos negros maduros y notas especiadas, vainilla y tofes.*

Boca: *Carnoso, sabroso y afrutado. Matices especiados y taninos dulces, agradable en su final.*

Botella \$18.70
1/2 Botella \$11.45
Copa \$4.50



Botella \$20.80



Piedemonte Tempranillo

Variedades: *100% Tempranillo.*

Nota de cata

Visual: *Brillante color fresa intenso con tonos violáceos.*

Nariz: *Intenso, recuerda a frutos rojos maduros donde destacan.*

Boca: *Complejo y goloso, amplio y afrutado con un final ligeramente ácido.*

Botella \$19.75
Copa \$4.50



Botella \$22.89
1/2 Botella \$14.55



Piedemonte Merlot

Variedades: *Merlot.*

Nota de cata

Visual: *Brillante color fresa intenso con tonos violáceos.*

Nariz: *Intenso, recuerda a frutos rojos maduros.*

Boca: *Complejo y goloso, amplio y afrutado con un final ligeramente ácido.*

Botella \$19.75
Copa \$4.50



Botella \$29.10



Matsu El Pícaro

Variedades: *100% Tinta de Toro.*

Crianza: *Dos meses de crianza sobre sus lías en depósitos de hormigón.*

Nota de cata

Visual: *Color amarotado con gran capa.*

Nariz: *Destacan aromas de frutas, gominolas y mermelada de mora, con un toque de regaliz, que le da carácter especiado y complejidad.*

Boca: *Boca intensa y potente, con una entrada muy agradable gracias a su carácter dulce.*

Botella \$26.00

