



**CARTA
DE VINOS**
TINTORERA

Vinos Espumosos



ITALIA

Veneto

COL DE' SALICI

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry - <i>Glera</i> _____	€ 22,00
Rosé dei Salici - <i>Glera, Raboso</i> _____	€ 23,00

Lombardia

BERLUCCHI

Berlucchi '61 Brut - <i>Chardonnay y Pinot Noir</i> _____	€ 29,00
Berlucchi '61 Rosé - <i>Chardonnay y Pinot Noir</i> _____	€ 30,00
Berlucchi '61 Satèn - <i>Chardonnay</i> _____	€ 32,00

ANTINORI

Marchese Antinori Cuvée Royale - <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Blanco</i> _____	€ 36,00
Marchese Antinori Rosé - <i>Pinot Noir</i> _____	€ 40,00

Emilia Romagna

CECI

Otello Nero di Lambrusco - <i>Lambrusco Maestri</i> _____	€ 21,00
---	---------

Sicilia

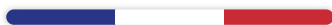
TASCA D'ALMERITA

Almerita Brut - <i>Chardonnay</i> _____	€ 39,00
Almerita Rosé - <i>Pinot Nero</i> _____	€ 42,00



TINTORERIA

Champagne



FRANCIA

Champagne

LOUIS ROEDERER

Louis Roederer Rosé Brut - *Pinot Noir, Chardonnay y Meunier* _____ € 69,00

FROMENTIN

Fromentin - Leclapart Grand Cru Brut Tradicion - *Pinot Noir y Chardonnay* _____ € 45,00

RUINART

Ruinart Brut - *Pinot Noir, Chardonnay y Meunier* _____ € 55,00

Ruinart Rosé Brut - *Pinot Noir y Chardonnay* _____ € 67,00

Ruinart Blanc de Blancs - *Pinot Noir y Chardonnay* _____ € 69,00

"Solo bebo Champagne en dos ocasiones: cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy" - Coco Chanel

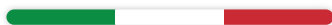
Casi siempre frescos y joviales, son vinos de aperitivo perfectos, incluso algunos de ellos son capaces de acompañar toda una comida con elegancia y armonía, un verdadero placer para cada momento del día. Los elaborados con Pinot Noir, son una delicia acompañando tanto al jamón ibérico como a los embutidos y quesos potentes.

"Lo único de lo que me arrepiento en esta vida es de no haber bebido suficiente Champagne" - John Maynard Keynes



TINTORERÍA

Vinos Blancos



ITALIA

Lombardia

CÀ DEI FRATI

Lugana I Frati - *Turbiana* € 24,00

Alto Adige

ALOIS LAGEDER

Löwengang 2018 - *Chardonnay* € 52,00

TERLAN

Pinot Bianco - *Pinot Bianco* € 23,00

Terlaner - *Pinot Bianco, Chardonnay y Sauvignon Blanc* € 26,00

Winkl - *Sauvignon Blanc* € 29,00

FRANZ HAAS

Sofi - *Müller Thurgau* € 23,00

Manna - *Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc* € 34,00

Friuli Venezia Giulia

JERMANN

Vinnae - *Ribolla Gialla* € 27,00

Pinot Grigio - *Pinot Grigio* € 27,00

Vintage Tunina - *Chardonnay, Sauvignon, Malvasía y Ribolla Gialla* € 49,00

Where the Dreams have no end - *Chardonnay* € 52,00



TINTORERA

Piemonte

GAJA

Gaja & Rey 2017 - *Chardonnay* _____ € 210,00

Toscana

GUADO AL TASSO

Vermentino - *Vermentino* _____ € 25,00

Umbria

ARNALDO CAPRAI

Grecante - *Grechetto* _____ € 23,00

CASTELLO DELLA SALA

Bramito - *Chardonnay* _____ € 25,00

Conte della Vipera - *Sauvignon* _____ € 28,00

Cervaro della Sala - *Chardonnay y Grechetto* _____ € 59,00

Sicilia

TASCA D'ALMERITA

Nozze d'Oro - *Inzolia y Sauvignon Blanc* _____ € 25,00

Chardonnay Vigna San Francesco 2018 - *Cabernet Sauvignon* _____ € 45,00

Sardegna

CAPICHERA

Lintori - *Vermentino* _____ € 26,00

Capichera - *Vermentino* _____ € 42,00

ESPAÑA

A veces, en un país tintocentrista como España, los vinos blancos son los grandes olvidados; nada más injusto para ellos y para nuestros paladares. En estos vinos reside la elegancia, muchas veces la armonía, de la que carecen la mayoría de los vinos tintos.

Al estar desprovistos de taninos, sus defectos no se pueden ocultar. Perderse este tipo de vinos tan placentero, sería una herejía, casi un insulto para nuestro paladar.

Galicia

FORJAS DEL SALNÉS

Leirana - *Albariño* _____ € 23,00

Rueda

COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRIGUEZ - TELMO RODRÍGUEZ

El Transitor - *Verdejo* _____ € 26,00

Jerez

HIDALGO

Fino Hidalgo - *Palomino Fino* _____ € 16,00



TINTORERÍA



FRANCIA

Borgoña

JOSEP DROHUIN

Chablis - *Chardonnay* _____ € 27,00



ALEMANIA

Pfalts

SCHNEIDER

Riesling - *Riesling* _____ € 24,00

Alte Reben - *Riesling* _____ € 26,00

Kaitui Sauvignon Blanc Fumé - *Sauvignon Blanc* _____ € 34,00



NUEVA ZELANDA

Marlborough

BISERNO

Mount Nelson - *Sauvignon Blanc* _____ € 24,00

Ram's Hill - *Sauvignon Blanc* _____ € 34,00



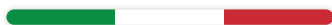
EE. UU.

Valle de Napa, California

ANTICA

Antica Chardonnay - *Chardonnay* _____ € 39,00

Vinos Rosados



ITALIA

Son sin duda alguna, el pariente pobre de todos los tipos de vino. Su juventud no debe penalizarles, aromas de pétalos de rosa, cerezas, pimienta si-chuan y fresas les adornan a muchos de ellos, además son el mejor acompañamiento de nuestros apreciados arroces marineros. Son vinos a recuperar del olvido. Combinarán especialmente bien con carpaccios, ensaladas, y carnes rojas suaves, como el jamón, los embutidos, los escabeches y los patés.

Lombardia

CÀ DEI FRATI

Rosa dei Frati - *Groppello, Marzemino, Sangiovese y Barbera* _____ € 23,00

Puglia

TORMARESCA

Calafuria - *Negramaro* _____ € 22,00



FRANCIA

Provenza

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Symphonie - *Cinsault y Grenache* _____ € 34,00

Vinos Tintos



ITALIA

Italia, la antigua Enotria (Tierra del vino) es el país que más vino produce del mundo, de cerca le siguen Francia y España.

Además de ello y a diferencia de los viñedos españoles, han sido capaces de preservar sus Variedades autóctonas y cuidar al máximo la tipicidad y personalidad de sus vinos. Si con una sola palabra hubiera que describir los vinos de este maravilloso país vinícola, esta sería: Personalidad. Los vinos más valorados, están sometidos a los más rigurosos controles de calidad e incluso pasan un examen físico/químico y una prueba de cata organoléptica que garantiza su calidad, son los que ostentan las siglas D.O.C.G., es decir Denominazione di origine controllata e garantita, en Italia existen 73 D.O.C.G., y están situadas en la cumbre de la pirámide de calidad de los vinos italianos, al igual que la DOC, fueron ideadas en los años cincuenta por el abogado romano Rolando Ricci, entonces alto funcionario del Ministerio de Agricultura italiano.

Las Denominaciones de origen controlado (D.O.C.) fueron oficializadas en Italia el 12 de julio de 1963 y comprenden 332 zonas vinícolas. En el año 2010, tanto las D.O.C.G. como las D.O.C. fueron reconocidas por la Comunidad Económica Europea como Denominaciones de Origen Protegidas. Además, existen 118 I.G.T. o vinos con Indicación Geográfica Típica. Es decir, ¡Todo un mundo por descubrir!

Alto Adige

TERLAN

Monticol - Pinot Nero _____ € 29,00

FRANZ HAAS

Pinot Nero - Pinot Nero _____ € 39,00



TINTORERA

Friuli Venezia Giulia

JERMANN

Red Angel - Pinot Nero _____ € 27,00

Piemonte

BRAIDA

Bricco della Bigotta - Barbera _____ € 47,00

Bricco dell'Uccellone - Barbera _____ € 47,00

Ai Suma - Barbera _____ € 49,00

PRUNOTTO

Barbera d'Alba - Barbera _____ € 20,00

Barbaresco - Nebbiolo _____ € 34,00

Barolo - Nebbiolo _____ € 48,00

Barolo Bussia - Nebbiolo _____ € 68,00

PIO CESARE

Barbaresco 2015 - Nebbiolo _____ € 69,00

Barolo Ornato 2015 - Barbera _____ € 79,00

Barolo 2015 - Nebbiolo _____ € 48,00

GAJA

Sito Moresco 2017 - Barbera, Merlot y Nebbiolo _____ € 46,00

Barbaresco 2016 - Nebbiolo _____ € 170,00

Lombardia

CÀ DEI FRATI

Ronchedone - Marzemino, Sangiovese y Cabernet _____ € 26,00

Amarone Piero Dal Cero - Corvina, Rondinella y Corvinone _____ € 79,00



TINTORERA

Veneto

TOMMASI

Valpolicella - <i>Corvina, Rondinella y Corvinone</i> _____	€ 20,00
Ripasso della Valpolicella - <i>Corvina, Rondinella y Corvinone</i> _____	€ 29,00
Amarone Classico - <i>Corvina, Corvinone, Rondinella y Croatina</i> _____	€ 49,00

Toscana

ANTINORI

Villa Antinori rosso - <i>Sangiovese, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon</i> _____	€ 24,00
Villa Antinori Chianti Classico - <i>Sangiovese y Cabernet Sauvignon</i> _____	€ 28,00
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva - <i>Sangiovese y Cabernet Sauvignon</i> _____	€ 39,00
Badia a Passignano Chianti Classico Riserva - <i>Sangiovese</i> _____	€ 41,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne - <i>Sangiovese</i> _____	€ 58,00
Tignanello 2018 - <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i> _____	€ 125,00
Solaia 2017 - <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc</i> _____	€ 390,00

LA BRACCESCA

Achelo - <i>Syrah</i> _____	€ 23,00
Vino Nobile di Montepulciano - <i>Sangiovese</i> _____	€ 28,00

CASTELLO DI AMA

Castello di Ama San Lorenzo - <i>Sangiovese, Merlot y Malvasia Nera</i> _____	€ 49,00
Montebuoni Chianti Classico Riserva 2018 - <i>Sangiovese y Merlot</i> _____	€ 39,00
L'Apparita 2018 - <i>Merlot</i> _____	€ 198,00

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia 2015 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i> _____	€ 290,00
---	----------

TENUTA DI BISERNO

Insoglio - <i>Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i> _____	€ 32,00
Il Pino di Biserno - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot</i> _____	€ 52,00
Biserno 2018 - <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot</i> _____	€ 149,00
Lodovico 2015 - <i>Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot</i> _____	€ 590,00



TENUTA GUADO AL TASSO

Il Bruciato - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i> _____	€ 29,00
Cont'Ugo - <i>Merlot</i> _____	€ 48,00
Guado al Tasso 2017 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i> _____	€ 145,00
Matarocchio 2013 - <i>Cabernet Franc</i> _____	€ 420,00

TENUTA SAN GUIDO

Le Difese - <i>Cabernet Sauvignon y Sangiovese</i> _____	€ 34,00
Guidalberto - <i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i> _____	€ 48,00
Sassicaia 2018 - <i>Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon</i> _____	€ 390,00

Umbria

ARNALDO CAPRAI

Montefalco Rosso - <i>Sangiovese, Sagrantino y Merlot</i> _____	€ 25,00
Montefalco Sagrantino Collepiano 2015 - <i>Sagrantino</i> _____	€ 42,00
Montefalco Sagrantino "25 anni" 2012 - <i>Sagrantino</i> _____	€ 75,00

Puglia

TORMARESCA

Torcicoda - <i>Primitivo</i> _____	€ 28,00
Masseria Maime 2013 - <i>Negroamaro</i> _____	€ 35,00
Bocca di Lupo 2012 - <i>Aglianico</i> _____	€ 65,00

Sicilia

TASCA D'ALMERITA

Regaleali rosso - <i>Nero d'Avola</i> _____	€ 20,00
Chiaia Nera - <i>Nerello Mascalese</i> _____	€ 25,00
Lamuri - <i>Nero d'Avola</i> _____	€ 23,00
Rosso del Conte - <i>Nero d'Avola y Perricone</i> _____	€ 42,00
Cabernet Sauvignon Vigna San Francesco 2015 - <i>Cabernet Sauvignon</i> _____	€ 45,00

ESPAÑA

A decir de la mayoría, el vino tinto es “el vino” por excelencia, cuando pensamos en vino, casi todos imaginamos una copa de vino tinto, son los reyes sin discusión en este mundo “tintocentrista”, estos vinos, son perfectos aliados de la carne roja y la caza, los embutidos potentes, los quesos de prolongada curación, y casi todos los platos de cocina tradicional, aportan complejidad y placer al menú, sobre todo cuando son servidos a su temperatura adecuada, su gama aromática va desde la inocente fruta roja fresca cuando son jóvenes, hasta el humus, las raíces o la trufa negra cuando han madurado. Son la voluptuosidad y el carácter en estado puro, los graves de la música, la rotundidad y la sensualidad más carnal. ¡Ojo!, no los decante sistemáticamente, pues se perderá un agradable paseo por el bosque de los aromas.

Toro

MAURO DOS

San Román - *Tinta de Toro* € 34,00

Castilla y Leon

MAURO

Mauro - *Tempranillo y Syrah* € 35,00

Priorat

MAS DOIX

Les Crestes - *Garnacha, Syrah y Cariñena* € 23,00

Ribera del Duero

VEGA SICILIA

Único 2010 - <i>Tempranillo</i> _____	€ 390,00
Valbuena 5º 2015 - <i>Tinto Fino y Merlot</i> _____	€ 139,00

DOMINIO DE CAIR

Cair Selección de la Aguilera - <i>Tinto Fino</i> _____	€ 26,00
Tierras de Cair - <i>Tinto Fino</i> _____	€ 39,00

Rioja

LUIS CAÑAS

Luis Cañas crianza - <i>Tempranillo</i> _____	€ 29,00
---	---------

Comunidad Valenciana

BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA

Sentencia - <i>Bobal</i> _____	€ 36,00
--------------------------------	---------

HACEINDA LA PAJARERA

Especies Nativas - <i>Bobal y Monastrel</i> _____	€ 19,00
---	---------

Alicante

CASA AGRICOLA PEPE MENDOZA

Pepe Mendoza Casa Agrícola Tinto - <i>Monastrell, Syrah y Alicante Bouchet</i> _____	€ 21,00
--	---------



FRANCIA

*“Lo único real, es lo que percibimos
a través de los sentidos” - Heráclito*

Saint Emilion

CHÂTEAU CADET SOUTARD

Château Cadet Soutard 2015 - Merlot _____ € 48,00

Loira

FAMILLE SIEGRIST

Bourgueil 1998 - Cabernet Franc _____ € 35,00

Castillon Côte de Bordeaux

DOMAINE DE L'A

Domaine de l'A 2015 - Merlot y Cabernet Franc _____ € 48,00

ALEMANIA

Pfalts

SCHNEIDER

Black Print - *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah y Blaufränkisch* _____ € 29,00

Holy Moly - *Syrah* _____ € 49,00

EE. UU.

Valle de Napa, California

OPUS ONE

Opus One 2017 - *Cabernet Sauvignon* _____ € 490,00

Overture - *Cabernet Sauvignon* _____ € 220,00

ANTICA

Antica 2014 - *Cabernet Sauvignon* _____ € 49,00



CILE

Valle de Maipo, Región Metropolitana

HARAS DE PIRQUE

Albis 2007 - Cabernet Sauvignon y Carménère _____ € 46,00



MARRUECOS

Meknés

DOMAINE DES OULEB THALEB

Tándem - Syrah _____ € 23,00



SUDÁFRICA

Western Cape

SCHNEIDER

Rooi Olifant - Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Pinotage _____ € 33,00

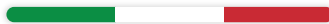
Vinos Dulces y Generosos

Con los postres, se impone pedir de nuevo la carta de vinos, no caigamos en la habitual costumbre de acabar nuestra comida con los restos del vino tinto; nos perderíamos los vinos más complejos y fascinantes que existen, es conveniente degustar los vinos dulces con quesos cremosos potentes, con los azules, con foie-gras e incluso con carne: magret, o carne de caza. Además de los tradicionales postres dulces, desde frutas de sartén hasta exquisitas tartas de frutas amarillas confitadas.

Algunos de estos vinos están considerados como vinos de meditación, e incluso de “mesilla de noche”, (Goethe) perfectos compañeros de un libro o un buen fuego de hogar, se pueden tomar a cualquier hora del día o de la noche, sin tasa ni medida, sin venir a cuento...

Aromas telúricos de humus, raíces y piedras ígneas, fruta silvestre de bosques recónditos, nunca hoyados por el hombre, sangre del Dios Baco servida en nuestro cáliz, los vinos tintos dulces son vinos sorprendentes, voluptuosos, sublimes, casi mágicos.

Legendarios compañeros del chocolate y las frutas de sartén, además de los quesos azules potentes, como el Stilton y el Roquefort. Nos reconciliarán con el mundo en una sobremesa civilizada.



ITALIA

Piemonte

PRUNOTTO

Prunotto Moscato D'Asti - Moscato

€ 18,00



TINTORERÍA

Sicilia

TASCA D'ALMERITA

Capofaro - *Malvasia* _____ € 32,00

DONNAFUGATA

Ben Ryé - *Moscato di Pantelleria* _____ € 52,00

Toscana

SANTA CRISTINA

Vino Santo - *Trebbiano y Malvasia* _____ € 29,00

Veneto

TOMMASI

Recioto della Valpolicella - *Corvina, Rondinella, Oseleta* _____ € 29,00

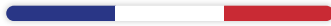
ESPAÑA

Jerez

XIMENEZ SPINOLA

PX Cosecha - Pedro Ximénez _____ € 24,00

PX Muy Viejo - Pedro Ximénez _____ € 69,00



FRANCIA

Sauternes

FRANCOIS PASSAGA

Sauternes Cuvée 79 2014 - *Muscadelle y Sémillon* _____ € 23,00



PORTUGAL

Oporto

KRHON

Porto Colheita - *Touriga Nacional, Touriga Franca y otras* _____ € 22,50



HUNGRIA

BARON BORNEMISZA

Tokaji (6 putonyos) - *Tokaji* _____ € 55,00



TINTORER

Formatos especiales

(MAGNUM 1,5 LITROS)

ESPUMOSOS

COL DE' SALICI

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry - *Glera* _____ € 45,00

Otello Nero di Lambrusco - *Lambrusco Maestri* _____ € 38,00

BERLUCCHI

Berlucchi '61 Brut - *Chardonnay y Pinot Noir* _____ € 55,00

Berlucchi '61 Rosé - *Chardonnay y Pinot Noir* _____ € 62,00

ROSADOS

TORMARESCA

Calafuria - *Negramaro* _____ € 49,00

TINTOS

ARNALDO CAPRAI

Montefalco Rosso 2015 - *Sangiovese, Sagrantino y Merlot* _____ € 42,00

ANTINORI

Villa Antinori rosso 2013 - *Sangiovese, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon* _____ € 45,00

Villa Antinori Chianti Classico 2012 - *Sangiovese y Cabernet Sauvignon* _____ € 49,00

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2013 - *Sangiovese y Cabernet Sauvignon* _____ € 59,00

Tignanello 2015 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc* _____ € 180,00

TENUTA SAN GUIDO

Le Difese - *Cabernet Sauvignon y Sangiovese* _____ € 59,00

TENUTA DI BISERNO

Insoglio 2017 - *Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc* _____ € 59,00

Il Pino di Biserno 2017 - *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot* _____ € 99,00

TOMMASI

Ripasso de la Valpolicella 2016 - *Corvina, Rondinella y Corvinone* _____ € 49,00

Amarone Classico 2013 - *Corvina, Corvinone, y Rondinella* _____ € 95,00

TORMARESCA

Neprica Primitivo - *Primitivo* _____ € 39,00

BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA

Sentencia - *Bobal* _____ € 36,00

Reserva Especial

Tignanello 2015 - Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc _____	€ 159,00
Tignanello 2016 - Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc _____	€ 135,00
Tignanello 2017 - Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc _____	€ 125,00
Solaia 2015 - Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc _____	€ 490,00
Solaia 2016 - Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc _____	€ 490,00
Solaia 2017 - Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc _____	€ 390,00
Sassicaia 2015 - Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon _____	€ 520,00
Sassicaia 2016 - Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon _____	€ 490,00
Sassicaia 2017 - Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon _____	€ 290,00
Biserno 2011 - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot _____	€ 149,00
Biserno 2014 - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot _____	€ 149,00
Biserno 2015 - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot _____	€ 156,00
Biserno 2016 - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot _____	€ 149,00
Lodovico 2013 - Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot _____	€ 390,00
Guado al Tasso 2013 - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot _____	€ 135,00
Guado al Tasso 2016 - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot _____	€ 145,00
Brunello Montalcino Vignaferruvia riserva 2013 - Sangiovese _____	€ 98,00
Ampio 2016 - Cabernet Franc, Carménère y Cabernet Sauvignon _____	€ 150,00
Matarocchio 2013 - Cabernet Franc _____	€ 420,00

***Consulten nuestros vinos por copas**

****Alguna referencia de esta carta puede sufrir cambio de añada por falta de stock o salida nueva vendimia de la bodega**



TINTORERA

WINE RESTAURANT

