

CARTA<sub>DE</sub>VINOS



## MORALIA VERDEJO

### ORIGEN



Moralia Verdejo aprovecha todo el potencial aromático de su variedad.

Se caracteriza por un color amarillo pálido y sus ricos matices frutales y florales, dando como resultado un vino fresco y con cierta estructura, a pesar de que hablamos de un vino blanco.

Armoniza con todo tipo de arroces, pescados, mariscos y sushi.

Se recomienda servir muy frío, entre 6 y 8 °C.



## MORALIA TEMPRANILLO

### ORIGEN

Moralia Tempranillo es un vino joven mono varietal que realza por completo las cualidades de esta variedad autóctona de fama internacional.

Estancia en barrica de dos a tres meses.

Presenta un color rojo cereza con ribetes morados y en el paladar es muy carnoso y suave, destacando de nuevo por su frutuosidad y frescura.

Es idóneo para acompañar todo tipo de carnes y patés. Se recomienda servirlo fresco o a una temperatura de entre 14 y 16 °C.





## MORALIA MERLOT

### ORIGEN



Nos encontramos ante un vino elaborado exclusivamente a partir de la variedad Merlot, de viñas de pie franco, producidas en las viñas del Pago de La Solanilla, de muy baja producción por cepa.

Ha sido envejecido en barricas de roble americano y francés durante 9 meses.

Ideal para acompañar carnes rojas, de caza y comidas picantes. Se recomienda airear y degustar a una temperatura entre 14 y 16 °C.



## MORALIA TRONCAL

### ORIGEN

Moralia Troncal es un vino tinto procedente de la variedad Tempranillo. Se produce en viñedos centenarios propiedad de la bodega, ubicados en el Pago Los Ineses. Las uvas son seleccionadas en su punto óptimo de maduración en la propia viña, vendimiándose en cajas.

Es un vino elaborado y personalizado de forma exclusiva por nuestro enólogo usando su conocimiento, criterio y gusto personal.

Apropiado para acompañar asados y carnes rojas. Por sus características es un vino con previsible buena evolución y largo recorrido en botella.

La crianza se realiza durante doce meses en barricas nuevas de roble francés y es redondeado durante otros doce meses en botella.



## VINO DE LA CASA

MORALIA TEMPRANILLO . . . . .	14,00€
MORALIA VERDEJO . . . . .	18,00€
MORALIA MERLOT . . . . .	18,00€
MORALIA TRONCAL . . . . .	22,00€

## OTRAS

GRAN FEUDO ROSADO D.O NAVARRA (100% Garnacha) . . . . .	15,00€
LAMBRUSCO . . . . .	12,00€

## MEDIAS BOTELLAS

LUIS CAÑAS CRIANZA (D.O RIOJA) (Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano)(BOTELLA DE 500 ML) . . .	15,00€
PRADO REY CRIANZA (D.O RIBERA DEL DURO)(BOTELLA DE 500 ML). . . . .	15,00€
LAN CRIANZA 1/2 (D.O. RIOJA) 95% Tempranillo, 5% Mazuelo)(BOTELLA DE 500 ML) . . . . .	14,00€

## VINO BLANCO Y ESPUMOSOS

MARQUES DE CACERES VERDEJO . . . . .	16,00€
MELIOR MATARROMERA . . . . .	16,00€
MORALIA SENSACION . . . . .	14,00€
TORRE LA MOREIRA (Albariño) . . . . .	19,00€
MARTIN CODAS (Albariño) . . . . .	21,00€
MOET CHANDON ( Chandonnay, Pinot meunier, Pinot Noir) . . . . .	50,00€
JUVE CAMPS (55% Xarel´lo, 35% Macabeo, 10% Parellada) . . . . .	25,00€
SIDRA ECOLÓGICA . . . . .	9,00€
BONAVAL CAVA (100 Macabeo) . . . . .	10,00€

# SELECCIÓN DEL SUMILLER

## NUESTROS VINOS

### D.O. Ca. RIOJA

VALDELACIERVA GRIANZA (Tempranillo) . . . . .	.20,00€
LAN CRIANZA (95% Tempranillo, 5% Mazuelo) . . . . .	.20,00€
MUGA CRIANZA (70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo) . . . . .	.27,00€
LUIS CAÑAS CRIANZA . . . . .	.24,00€
LUIS CAÑAS RESERVA (95% Tempranillo, 5% Garnacha) . . . . .	.28,00€
200 MONGES. . . . .	.48,00€

### D.O. MADRID

BARBARIDAD (Tempranillo, Merlot, Cabernet, Sauvignon) (A consultar) . . . . .	.18,00€
---	---------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

MATARROMERA CRIANZA (Tempranillo, 14 m eses barrica) . . . . .	.29,00€
MATARROMERA RESERVA (100% Tempranillo) . . . . .	.48,00€
PRADO REY CRIANZA (95% Tinta fina, 3% Cabernet, 2% Merlot) . . . . .	.22,00€
PROTOS ROBLE (100% Tempranillo) . . . . .	.20,00€
PROTOS CRIANZA (100% Tempranillo). . . . .	.24,00€
PRIOS CRIANZA (95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon) . . . . .	.22,00€

