

Real,58
El Rocío

Carta de vinos

Pensión Cristina



Vinos de Aperitivo



VERMUT LA COPA

VERMUT - JEREZ

González Byass

COPA: 2,80 €



TIO PEPE

FINO - JEREZ

González Byass

COPA: 2,00 €

BOTELLA 75 cl 8,00 €

BOTELLA 37,5 cl 14,00 €



SOLEAR

MANZANILLA - SALUCAR

Barbadillo

COPA: 1,50 €

BOTELLA 75 cl 12,00 €

BOTELLA 37,5 cl 7,00 €



LA GITANA

MANZANILLA - SALUCAR

Hidalgo

COPA: 1,50 €

BOTELLA 75 cl 12,00 €

BOTELLA 37,5 cl 7,00 €

Vinos de Aperitivo



ALFONSO

OLOROSO SECO - JEREZ

González Byass

COPA: 2,00 €



SOLERA 1847

OLOROSO DULCE - JEREZ

González Byass

COPA: 2,00 €



NECTAR PX

PEDRO XIMENEZ - JEREZ

González Byass

COPA: 2,00 €

Previo a cada comida, para preparar nuestro estomago antes de disfrutar de un buen plato, podemos saborear vinos que harán el precalentamiento de nuestro paladar. Son los aperitivos, bebidas cuya función principal es justamente, la de abrir el apetito y estimular el sistema digestivo.

Blancos, rosados y cavas



BARBADILLO

SECO - TIERRA DE CADIZ

Bodegas Barbadillo

COPA: 2,50 €

BOTELLA: 10,00 €



RAIGAL

AFRUTADO - CONDADO DE HUELVA

Cooperativa Almonte

COPA: 2,50 €

BOTELLA: 10,00 €



BERONIA

UVA VERDEJO - RUEDA

Bodegas Beronia

COPA: 3,00 €

BOTELLA: 15,00 €

Blancos, rosados y cavas



PEÑASCAL

ROSADO - VALLADOLID

Bodegas Palacios

BOTELLA: 10,00 €



PALACIO DOÑANA

BRUT - CAVA

Privilegio del condado

BOTELLA: 12,00 €

El vino blanco es una variedad de vino que puede oscilar entre las tonalidades amarillo pajizo, amarillo verdoso o amarillo oro.¹ Se produce por la fermentación alcohólica de la pulpa no coloreada de uvas que pueden tener una piel de color blanco o negro, a fin de mantener un color amarillo transparente en el producto final. La amplia variedad de vinos blancos proviene de la gran cantidad de cepas y métodos de elaboración empleados, así como de la relación de azúcar residual.

Tinto Rioja



OTOÑAL

JOVEN- RIOJA

Bodegas Olarra

COPA: 2,50 €

BOTELLA: 10,00 €



VIVANCO

CRianza - RIOJA

Bodegas Vivanco

COPA: 3,00 €

BOTELLA: 12,00 €



BERONIA

CRianza - RIOJA

Bodegas Beronia

BOTELLA: 18,00 €



BERONIA ED. LIMITADA

CRianza - RIOJA

Bodegas Beronia

BOTELLA: 20,00 €

Tinto Rioja



CM BY CARLOS MORO

CRIANZA - RIOJA

Bodegas Carlos Moro

BOTELLA: 32,00 €



MARQUÉS DE CÁCERES

CRIANZA - RIOJA

Bodegas Marqués de Cáceres

BOTELLA: 18,00 €

El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva. En función del tiempo de envejecimiento que se realice en la barrica y en la botella, pueden obtenerse vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.

Tinto Ribera del Duero



VEGAZAR

JOVEN- RIBERA DEL DUERO

Bodegas Vegazar

COPA: 3,00 €

BOTELLA: 12,00 €



MELIOR

ROBLE- RIBERA DEL DUERO

Bodegas Matarromera

BOTELLA: 16,00 €



TORREDEROS

CRIANZA - RIBERA DEL DUERO

Bodegas Torrederos

BOTELLA: 23,00 €

Tinto Ribera del Duero



PROTOS

ROBLE- RIBERA DEL DUERO
Bodegas Protos

BOTELLA: 22,00 €



TORRESILOS

VINO DE AUTOR- RIBERA DEL DUERO
Bodegas Cillar de Silos

BOTELLA: 40,00 €

BRANDY



LEPANTO GRAN RESERVA
BRANDY

COPA: 5,00 €



LEPANTO OLOROSO VIEJO
BRANDY

COPA: 7,00 €



LEPANTO PX
BRANDY

COPA: 12,00 €



LUIS FELIPE
BRANDY

COPA: 18,00 €



MAXIUM BRANDY
BRANDY

COPA: 5,00 €

Catar un vino paso a paso

FASE VISUAL (Beber a través de los ojos)

Comenzamos descorchando la botella y sirviendo un poco de vino para pasar a agarrar la copa por la base o tallo para que no se caliente el vino. Inclina la copa sobre un fondo blanco preferiblemente e intentamos formar un ángulo de 45° para que podamos observar desde arriba a través del líquido.

La finalidad de esta primera fase, de este primer acercamiento va a ser **evaluar aspectos como la nitidez, la intensidad, el color y otros como las lágrimas, burbuja**, etc. Y por supuesto detectar cualquier **imperfección** o defecto que pueda tener el vino

FASE OLFATIVA (Cómo olemos el vino)

Sin agitar la copa, la acercamos a nuestra nariz para tratar de identificar lo que se conoce como **aromas primarios**, que son esos aromas que proceden de las uvas, de la naturaleza, frutales, del terreno, etc.

Después de este primer acercamiento, movemos un poco la copa para que el vino se ponga en contacto con el oxígeno y podamos analizar los **aromas secundarios**, esos que se producen durante la **fermentación** de la uva o en los distintos procesos de **vinificación**.

Volvemos a agitar la copa, esta vez con un poco más de energía dando paso a lo que serían los **aromas terciarios** también conocidos como '**bouquet**' que quizás son los que entrañan mayor dificultad ya que se desarrollan durante y después de la crianza del vino y suelen ser aromas florales, frutales, de frutos secos, vegetales, roble, etc.

FASE GUSTATIVA (Cómo saboreamos el vino)

El vino por fin llega a la boca y para ello debemos sorber un poquito y a continuación intentamos pasarlo de un lado a otro para lograr que llegue a todas las partes y percibir así todos los sabores a través de la lengua (dulce, ácido y amargo) ya que el salado en el caso del vino no existe. El vino que consiga un *equilibrio* perfecto entre esos sabores va a ser un vino *redondo*.