

Rosados



Lambrusco Monteberín

Luce un color rosado de matiz durazno. Luce brillante con burbuja mediana y abundante. Franca nariz de frutilla rojos como la frambuesa y algunos frutos de hueso como el albaricoque. Llega a boca con graciosa "aguja", que es como se le conoce a la su efervescencia suave, que en conjunto a su fresca frutalidad y suave dulzura logran el conjunto clásico del vino Lambrusco.

COPA: 1,80 € • BOTELLA: 9,00 €



Murviedro Luna Rosé

Luna de Murviedro Rosé es el primer cava rosado elaborado por Bodegas Murviedro. Cava Brut de la variedad Garnacha, elaborado a partir de los viñedos situados en la zona del medio día del término municipal de Requena, donde existen los suelos de mayor calidad y de más horas de sol para una buena maduración. Espuma densa y burbuja fina bien integrada. Aroma, fresco, con un fondo de frutilla roja. Sabor ligero, crujiente, sabroso, con buena acidez y final frutoso.

COPA: 1,80 € • BOTELLA: 9,00 €



Estrella de Murviedro Frizzante Rosado

Cereza intenso con reflejos violáceos y finas burbujas. Muy afrutado, intenso, fresco, recuerda a notas de frutos frescos maduros. Refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

COPA: 1,80 € • BOTELLA: 9,00 €



Carta de Vinos

Casa Pedro
1979 restaurante



Casa Pedro
1979 restaurante

Reservas
653 91 90 35
954 72 20 22

grupohdj@hotmail.es
www.casapedro.es

C/ Maestro Tejera, 1
Bda. Consolación



Blancos



Maestrante

Vista Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas. Ligeramente dulce y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final. Tradicional: Pescados y Mariscos / Innovador: Comida japonesa

COPA: 2,00 € • BOTELLA: 10,00 €



Barbadillo

Vista Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas. Ligeramente dulce y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final. Tradicional: Pescados y Mariscos / Innovador: Comida japonesa

COPA: 2,00 € • BOTELLA: 10,00 €



Murviedro Frizzante

De color amarillo brillante con reflejos verdosos. Muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea. Refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

COPA: 2,00 € • BOTELLA: 10,00 €



Verdejo Frizzante Peñascol

Color amarillo pajizo de capa baja, con reflejos verdosos, limpios y brillantes. En nariz Verdejo Frizzante Peñascol nos desprende aromas de ligeros de frutas blancas, flores de jazmín y golosinas. En boca Verdejo Frizzante Peñascol es fresco, untuoso y goloso, buena acidez, ligero dulzón con un final largo y refrescante debido a su aguja natural. Ideal y realiza un perfecto maridaje con aperitivos, tapas, pinchos, ensaladas, arroces, mariscos y sushi.

COPA: 2,00 € • BOTELLA: 10,00 €

Fintos D.O. Ribera del Duero

ROBLE



Fuentespina Granate Roble

Color cereza con borde granate. Aroma de fruta madura, muy tostado, torrefacto, chocolate, caramelo tostado. Potente, sabroso, carnoso. Fuerte, energético. Con notas brillantes.

COPA: 2,00 € • BOTELLA: 10,00 €



Fuentespina "Roble 7"

Color rojo violáceo. Muy expresivo. Notas de frutos con tonos de vainillas, lácteos y torrefactos. Potente, agradable, envolvente, muy suave y fresco. Alegre, optimista. Gusto por la sencillez.

COPA: 2,40 € • BOTELLA: 12,00 €



Emina Pasión

Fase visual, vino de capa alta de color rojo picota brillante y ribetes violáceos. Fase olfativa aparecen cerezas, moras, grosella y toques de regaliz que ensamblan a la perfección con los torrefactos y tafe de la madera. Fase degustativa, resulta un conjunto muy agradable; entrada suave con taninos dulces, a lo largo de su paso por boca va aumentando la sensación de volumen hasta dejar un final persistente y cremoso.

COPA: 2,60 € • BOTELLA: 13,00 €

Fintos D.O. Rioja

JOVEN



Heredero

El vino tinto joven rioja es comercializado en su primer o segundo año de vida, que tradicionalmente pasaban de los depósitos a la botella, sin un periodo intermedio de crianza en barrica. En el vino tinto joven rioja de Heredero de Perfecto Martínez priman la frescura y los aromas primarios procedentes de la uva.

COPA: 1,30 € • BOTELLA: 8,00 €



Mitarte

El vino tinto joven rioja es comercializado en su primer o segundo año de vida, que tradicionalmente pasaban de los depósitos a la botella, sin un periodo intermedio de crianza en barrica. En el vino tinto joven rioja de Mitarte priman la frescura y los aromas primarios procedentes de la uva.

COPA: 1,60 € • BOTELLA: 8,50 €

CRIANZA



Mitarte Crianza

Vendimia manual la segunda quincena de octubre. Elaboración procedente de viñedos con más de 40 años de edad. Fermentación tradicional a 26°C durante 9 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Elaboración procedente del 50% vino despalillado y 50% vino de maceración carbónica. Envejecimiento durante 12 meses en barrica nueva de roble francés 30% y americano 70%.

COPA: 2,20 € • BOTELLA: 10,90 €



Carlos Serres

Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Después de un despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos durante seis días. Fermenta a una temperatura controlada de 28°C durante diez días. Permanecerá durante catorce meses en barricas de roble francés y americano y se afinará en botella durante otros seis meses.

COPA: 2,20 € • BOTELLA: 10,90 €



Solar de Estrauza

Color rojo cereza con tonos rubí. Aromas frutales con notas de vainilla y ahumados. En boca es equilibrado y fino.

COPA: 2,40 € • BOTELLA: 12,00 €



Ramón Bilbao

Ramón Bilbao Crianza 2014 es un Tinto muy regular en cada añada. La vinificación es tradicional y deriva en un Rioja Crianza clásico. Envejece durante 14 meses en barricas de roble americano y posteriormente 8 meses en botella. Este vino ha ganado la medalla de Oro 2015 de Bruselas.

COPA: 2,60 € • BOTELLA: 13,00 €

