



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Maridajes

**Maridaje para Menú Un Verano en
Villamiel
25€ / Persona**

Maridaje de 3 Botellas de Vino + 2 Sakes (mínimo 2 personas)

**Maridaje para Menú Extremeño
32€ / Persona**

Maridaje de 5 Botellas de Vino + 1 Sake (mínimo 2 personas)

**Maridaje para Menú Boada
22€**

Maridaje de 3 Botellas de Vino + 1 Sake (mínimo 2 personas)

**Maridaje para Menú Mestizo Viajero
39€**

Maridaje de 5 Botellas de Vino + 2 Sakes (mínimo 2 personas)



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Sakes

	Precio Normal
Aragoshi Yuzu Shu Yuzu	36€
Hana Awaka 25cl Yuzu	12€
Ume no Yado Lycheeshu Lychee	33€

Licores Japoneses Sin Alcohol

	Precio Normal
Licor de Yuzu	6€
Licor de Lychee	6€

Vinos Por Copa

	Precio Normal
Copa de Vino Tinto de la Casa	3.50€
Copa de Vino Blanco de la Casa	3.50€

Vinos Tintos de España 37.5cl

	Precio Normal
Marqués de Riscal Reserva Tempranillo / Graciano	17€

Vinos Tintos de Moldavia 37.5cl

	Precio Normal
Cabernet Sauvignon de Purcari Cabernet Sauvignon	13€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Vinos Tintos de Moldavia 37.5cl

	Precio Normal
Rara Neagra de Purcari Rara Neagra	13€

Vinos Blancos de Moldavia 37.5cl

	Precio Normal
Chardonnay de Purcari Chardonnay	13€
Pinot Grigio de Purcari Pinot Grigio	13€

Vinos Rosados de Moldavia 37.5cl

	Precio Normal
Rosé de Purcari Cabernet Sauvignon / Merlot / Rara Neagra	13€

Espumantes de España

	Precio Normal
Freixenet Macabeo / Xarello / Parellada	17€

Espumantes de Italia

	Precio Normal
La Gioiosa Etamorosa Prosecco Pinot Noir / Glera	27€
Casa Martelleti Brachetto d'Acqui Brachetto	25€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Champagnes

	Precio Normal
Ernest Remy Grand Cru Pinot Noir	52€

Espumantes de Portugal

	Precio Normal
Terras do Demo Blanc de Noir Pinot Noir	27€
Fraga da Pena Malvasia Fina / Verdelho / Folgasao	25€

Ancestrales de Italia

	Precio Normal
Renato Buganza VIV Arneis	30€
Voltumna Marcelo Colfondo Montepuciano de Abruzzo	26€

Espumantes de Moldavia

	Precio Normal
Cuvee de Purcari Alb Extra Brut Chardonnay / Pinot Blanc / Pinot Noir	35€

Blancos y Naranjas de Italia

	Precio
De Vigili Terre Bianche Chadonnay	40€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Blancos y Naranjas de Italia

	Precio
Eugenio Bocchino Coclico Arneis	30€
Le Piane BiankΩ Arneis	35€
Rosanna Sandri Stella Dorata Arneis	35€
Ca' Di Frara La Casetta Bianco Riesling / Malvasia / Chardonnay	30€
Macchion Dei Lupi Odyssea Ansónica	30€

Blancos de Moldavia

	Precio
Taraboste Chardonnay Chardonnay	31€
Radacini Reserve '20 Chardonnay / Pinot Grigio	30€
Chateau Cristi Chardonnay Chardonnay	35€
Purcari Pinot Grigio Pinot Grigio	25€
Purcari Viorica Viorica	25€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Blancos de Grecia

	Precio
Navitas Terre de Zeus Malagousia Malagousia	30€
Vatistas Winery Horizon Malagousia / Kydonitsa / Assyrtiko / Petroulianos	30€

Blancos de España

	Precio
Filitas y Lutitas Moscatel de Alejandria / Pedro Ximénez	32€

Blancos y Naranjas de Austria

	Precio
<i>Renneristas INTERGALÁCTICOS</i> Welschriesling, Chardonnay, Grüner Veltliner, Muscat Ottonell	26€
Kamptal Riesling Langenlois Riesling	26€
Kalkundkiesel Weiss Chardonnay / Gruner Veltliner / Pinot Blanc	35€
Michael Gindl Flora Weis Gelber Muskateller / Riesling / Scheurebe	26€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Blancos de Francia

	Precio
Pierre Chanau Sauternes Sauvignon / Semillon / Muscatelle	30€

Blancos de Portugal

	Precio
Vinha do Torrao Grande Escolha Chardonnay, Viognier, Arinto, Sauvignon Blanc, Antao Vaz y Verdelho	19€

Rosados de Portugal

	Precio
Cabriz Alfrocheiro / Touriga Nacional	15€
Soalheiro Mineral Rose Alvarinho / Pinot Noir	27€

Rosados de Italia

	Precio
Cantona Pisoni Petiz Rosato Merlot	19€

Tintos de Moldavia (RECOMENDADOS)

	Precio
Purcari Rara Neagra Rara Neagra	25€



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos de Moldavia (RECOMENDADOS)

	Precio
Purcari Freedom Blend Saperavi / Rara Neagra / Bastardo Magaraciski	30€
Saperavi de Purcari Limited Edition Saperavi	30€
Purcari Native Pinot Noir Pinot Noir	30€
Rosu de Purcari Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec	40€
Negru de Purcari Cabernet Sauvignon / Saperavi / Rara Neagră	40€

Tintos de España

	Precio
Lluna Velha Garnacha	31€
La Vinya d'en Tomas Garnacha / Cariñena / Moscatel	30€

Tintos de Francia

	Precio
Domaine Santa Duc Les Quatre Terres Garnacha / Syrah / Mourvèdre / Caringan / Cinsault	26€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos de Italia

	Precio
Rosanna Sandri Botero Nebbiolo	40€
Cantona Pisoni Sarica Syrah / Pinot Noir	30€
Cantina Pisoni Reboro Rebo	41€
Rosanna Sandri BACCARA Barbera de Alba	36€
Cantona Pisoni Pinot Nero Pinot Noir	30€
Cantona Pisoni Rebo Rebo	30€
La Stoppa Camporomano Barbera	40€
Eugenio Bocchino Tom Barbera	35€
Eugenio Bocchino Rocabella Nebbiolo	40€
Masiero Urban Merlot / Cabernet Franc	30€
Macchion Dei Lupi Psyche Cabernet Sauvignon / Sangiovese	30€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos de Italia

	Precio
Macchion Dei Lupi Esperienze Cabernet Sauvignon / Sangiovese	35€
De Fermo Le Cince Cerasuolo Montepulciano de Abruzzo	35€
Orsi Posca Rossa Barbera / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Negretto / Sangiovese	26€

Tintos de Austria

	Precio
Wabi Sabi Love & Passion Red Zweigelt / Roesler	25€
Rennersistas Superglitzer Zweigelt / Blaufränkisch / St. Laurent / Rösler	26€

Tintos de Portugal

	Precio
Dona Vitoria Garrafeira Syrah / Touriga Nacional / Alicante Henri Bouschet (Garnacha Tintorera)	25€
Vinha do Carmo Alfrocheiro / Aragonez (Tempranillo) / Alicante Henri Bouschet (Garnacha Tintorera)	25€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos de Portugal

	Precio
Mouras de Arraiolos Grande Reserva Touriga Nacional / Syrah / Cabernet Sauvignon / Alicante Henri Bouschet (Garnacha Tintorera)	30€
Fontanario de Pegoes Vinhas Velhas Castelao	25€
Dona Vitoria Colección Privada Syrah / Aragonez / Alicante Bouschet	18€
Dona Vitoria Premium Syrah / Aragonez / Trincadeira	17€
Quinta Dos Termos Vinhas Velhas Trincadeira Negra / Jaen / Rufete / Marufo de Vinhas Velhas	23€

Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Carta de Sakes

Sake Aragoshi Yuzu Shu

Sake con Yuzu

Yuzu es una fruta cítrica japonesa que sabe un poco a un cruce entre mandarina y lima. En este caso, al sake se le ha infundido yuzu para darle su estilo distintivo. Tiene un aroma floral y afrutado muy agradable y en el paladar es deliciosamente crujiente y goloso.

Maridaje: Cualquier plato. Especialmente con aperitivos, postres y Ceviche.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Sakes

Hana Awaka

Sake espumoso, una perfecta combinación del cítrico Yuzu con el Sake, ¡el sabor de Japón!

El distinguido aroma de yuzu se aprecia en cada sorbo.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Tintos de España 37.5cl

Marques de Riscal Reserva 2020:

(D.O. Rioja)

Uvas: Tempranillo / Graciano

Se elabora, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su finitividad. La variedad Graciano, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aporta frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Permanece 21 meses en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

Notas de Cata: Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.

Maridaje: Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Tintos de Moldavia 37.5cl

Cabernet Sauvignon de Purcari 2021:

Es un vino tinto con actitud: vigoroso, viril y robusto.

100% Cabernet Sauvignon

Tiene un color rubí intenso, con reflejos violáceos y un rico aroma, dominado por cerezas negras, complementado con el tiempo por finas notas de especias exóticas.

En boca es pleno, complejo, con notas de fruta madura, chocolate, vainilla y pasas. Los taninos suaves enfatizan su redondez y suavidad hasta el retrogusto persistente, con matices de maduración.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Quesos azules, solomillo de ternera con salsa Gorgonzola. Para disfrutar de las notas frutales del vino no se recomienda maridar con chocolate.





Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Tintos de Moldavia 37.5cl

Rara Neagra de Purcari 2021:

Rara Neagră de Purcari es un escape de la vida cotidiana: una explosión de gracia y elegancia encarnada en el vino.

100% Rara Neagra

El color rubí, con un toque de granada, va acompañado de un aroma complejo, con toques de chocolate y ciruela. El sabor pleno y aterciopelado, con notas de frutos secos y vainilla, pasa suavemente a un retrogusto con finos matices de roble.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Platos de carne calientes como filete de cerdo, escalopes jugosos o ternera al horno, pero también platos a la parrilla.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Blancos de Moldavia 37.5cl

Chardonnay de Purcari 2021:

Chardonnay de Purcari seguirá siendo para siempre el rey de los vinos blancos: soberbio, distinguido e intenso.

100% Chardonnay

Tiene un color dorado claro, con matices ambarinos. El intenso aroma está dominado por flores y frutas exóticas. El sabor, pleno y opulento, es complejo, con notas de almendra y vainilla, seguido de un postgusto largo, armoniosamente dominado por matices de maduración.

Crianza de 6 meses en barricas de roble.

Quesos frescos, Parrillada de verduras, Bacalao Gratinado



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Blancos de Moldavia 37.5cl

Pinot Grigio de Purcari 2022: Vino Blanco Seco

Pinot Grigio de Purcari es como el toque del otoño: suave, cálido, enigmático. Un vino que no grita, sino que susurra maravillosamente su historia.

100% Pinot Grigio

Tiene un color amarillo pajizo claro. El aroma fresco está realzado por ligeras notas de manzanas y peras verdes. El sabor frutal es refrescante, agradable, con una acidez equilibrada, presentando matices armoniosos en un postgusto duradero. Se asocia con platos de pescado, crustáceos, pollo, quesos duros y verduras asadas.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional.

Este vino afrutado y picante combina fantásticamente con verduras frescas, pescado crudo y platos ligeros. Sushi, mariscos.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Vinos Rosados de Moldavia 37.5cl

Rosé de Purcari es un espectáculo de delicadeza, como un día de primavera en un huerto de albaricoques en flor.

55% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 5% Rara Neagra

El delicado color rosado va acompañado de un fino aroma a frutas exóticas. El sabor suave tiene notas de albaricoques, melocotones y grosellas, que pasan lentamente a un retrogusto prolongado con matices de frutas del bosque.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional.

Bocadillos mediterráneos, quesos aromáticos, tarta de queso.





Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tamaños Normales

Espumantes

Freixenet Carta

Nevada Semi Seco

Método Tradicional

**Uvas: Macabeo / Xarel-
lo / Parellada**

La Gioiosa Etamorosa

Prosecco DOC Rosado

Millesimato 2021:

DOC Rosado Brut

**Uvas: Glera / Pinot
Noir**

Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Casa Martelleti

Brachetto d' Acqui

**Segunda fermentación
a temperatura
controlada (18° C)**

**Posterior crianza del
vino espumoso con
parada de uno a tres
meses.**

**Color: Rojo, Burbujas
finas y persistentes.**

**Perfume: Aromático
con notas de flores
blancas, moras y
frambuesas.**

**Sabor: Armonioso y
Balanceado**

**Maridaje: Excelente
con Postres**



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Champagne Ernest Remy Grand Cru Zero Dosage

Uvas: 100% Pinot Noir

La bodega Ernest Remy nació para revitalizar la Maison de Champagne familiar y, más precisamente, para poder compartir con el mundo un patrimonio rico en una historia única. De hecho, los viñedos de la Maison Ernest Remy están todos sabiamente distribuidos en los territorios Grand Cru de Mailly-Champagne y Verzenay. La punta de lanza de la Maison es el Pinot Noir, variedad famosa en esta zona de la Gran Montaña de Reims.

La vendimia se realiza rigurosamente a mano, con la previsión de seleccionar las mejores uvas. La crianza se realiza en bodega, durante al menos 36 meses, para permitir que sus aromas se desarrollen de manera óptima, obteniendo así un vino perfectamente maduro y equilibrado.

Notas de Cata: El Blanc de Noirs Zero Dosage elaborado por Ernest Remy es un champán de color amarillo pajizo con reflejos cobrizos, en nariz expresa notas de manzana y flores blancas, con una ligera nota especiada. En boca es fresco y decidido, predomina el sabor a pera y manzana, el final es sumamente largo y envolvente.

Maridaje: Ideal con pescados, mariscos y sushi



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Terras do Demo Blanc de Noir Reserva 2020:

(DOC: Távora Varosa)

Uvas: 100% Pinot Noir

Método Clásico

La trilogía de calidad, suelo, clima y hombre, combinamos elegancia, coherencia e innovación. De color pajizo, ligeramente salmón, con aromas y sabores complejos. Predomina el sabor a pera y manzana, el final es sumamente largo y envolvente.

Maridaje: Ideal con Mariscos, Frituras, Asados



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

**Fraga da Pena 2022: Espumante Bruto
(DOC: Tavora Varosa)**

Uvas: Malvasia Fina / Verdelho / Folgasao

Muchas notas vegetales secas, algo de levadura, un registro muy agradable, de fruta blanca suave y carnosa en boca, pero sin resultar pesado, es un blanco versátil y bien diseñado.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Ancestral

Renato Buganza VIV: (Piamonte)

Vino Biológico

Uva: 100% Arneis

Aroma fresco, un poco de levadura, almendrado y de hierbas secas, de frutas amarillas brillantes con delicados aromas florales y matices que recuerdan a la corteza de pan. Brillante, fruta magra con una ligera mordida ácida, perlaje medio-fino, notas de menta y eucalipto, agarre delicado, cierta persistencia, tonos salados, buen final.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Voltumna Marcello Colfondo 2019:

Uvas: 100% Montepulciano de Abruzzo

Vino espumoso elaborado a partir de uvas Sangiovese y Pinot nero. Las uvas se cosechan un poco antes de lo normal durante el período de maduración, normalmente a finales de septiembre. Después del prensado, se deja continuar la fermentación utilizando únicamente levaduras autóctonas en depósitos de acero. Con el mosto aún en fermentación se embotella para dar paso a la refermentación. Este método, llamado ancestral, permite tener aromas fragantes y una marcada acidez. Presenta un color rosáceo. En nariz aromas de frutos rojos con notas terrosas y sanguinolentas. Al sorbo es ágil, con una marcada agilidad, sabroso, en definitiva, una copa particular y sumamente disfrutable. Maridaje: Excelente como aperitivo, con entrante de Pescado, Gambas.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Cuvee de Purcari Alb Extra Brut:

Espumante Extra Brut

Los mejores terroirs se encuentran en una mezcla excepcional de las variedades Chardonnay, Pinot Blanc y Pinot Noir.

60% Chardonnay, 30% Pinot Blanc, 10% Pinot Noir

La larga maduración en botella da un perlage persistente y fino.

El bouquet fresco y expresivo revela aromas cítricos y afrutados, el sabor se complementa con notas minerales y frescura.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

De Vigili Terre Bianche 2021 :

Denominazione di origine controllata: Trentino

Uvas procedentes de un viñedo de la Colline dei Sorni di Lavis (TN), situado sobre una veta de tiza, a 300 m sobre el nivel del mar, con orientación suroeste. Érase una vez unas canteras de tiza, que fueron abandonadas a finales de los años 80, cuando se plantó el viñedo

Uvas: 100% Chardonnay

Tras un suave prensado, el mosto fermenta mitad en acero y mitad en barricas de roble francés de tercer paso, donde realiza la fermentación maloláctica y permanece sobre sus lías durante 6 meses, creciendo en complejidad y mineralidad gracias a un terroir muy particular y único.

Vino salado y mineral, de sabor pleno y envolvente.

Adecuado para maridar con primeros platos y pescados en general.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Ca' Di Frara La Casetta Bianco:

I.G.P Provincia Di Pavia

Maceración en frío durante 48 horas, prensado y posterior decantación en frío del mosto.

Fermentación a Temperatura controlada.

Refinamiento en botella durante medio mes.

Uvas: 70% Riesling / 20% Malvasia / 10% Chardonnay

Color: Blanco con un Dorado Intenso.

Perfume: Aromas de Azahar y Manzana Golden

Gusto: Intenso y duradero, Unido a una gran suavidad. Muy Fresco y Fragante

Maridaje: Aperitivos de Pescado, Mariscos, Pasta, Carnes Blancas



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Macchion dei Lupi Odyssea 2021:

I.G.T Costa Toscana Ansonica

Ansonica, una cepa autóctona sobre suelos arenosos y de lava y una vendimia en cuatro pasos para un vino complejo y original. La fermentación y la maduración se realizan en parte en acero y en parte en toneladas de acacia de 500 litros. Una pequeña parte de la uva se recolecta ligeramente sobremadurada y se vinifica con una corta maceración con los hollejos. Sin clarificación ni filtración.

Uva: Ansonica

Suelo: Arenoso con fuerte presencia de fragmentos de lava

Colocación: Laderas montañosas

Cosecha: manual en cuatro pasos

Vinificación: Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos abiertos sin temperatura controlada. Una parte de la masa permanece en contacto con las pieles durante una semana.

Maduración: Sobre lías finas durante ocho meses. Parte de la masa en tanque de acero, parte en tonel de acacia y parte en tinas de cemento.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Le Piane Bianco

El prensado se utiliza en Champagne (tradición centenaria) con prensa vertical de racimo entero para evitar notas vegetales y verdes, sin azufre y sin enfriamiento en fermentación para facilitar la armonía natural y la estabilidad del vino, sin trasiego de las lías finas hasta el embotellado, Vinificación en barricas grandes y cemento.

Uvas: 100% Bianco

Color: amarillo

Perfume: Amplios aromas de flores secas alpinas, miel, pera

Gusto: Fino y elegante, largo sin notas vegetales, salado y con un final almendrado.

**Maridaje: Ideal
como Aperitivo,
Pescados, Verduras,
Cocina Asiática**



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Rosanna Sandri Stella Dorata

LANGHE DOC ARNEIS

Stella Dorata es un vino blanco que se obtiene de la cepa autóctona piemontesa Arneis 100%, una vid redescubierta hace unos años tras un largo periodo de abandono y trabajada expertamente por la bodega Sandri. Las viñas son difíciles de cultivar y las uvas son muy delicadas por lo que se requiere el máximo cuidado en todo momento de la producción.

Uvas: 100% Arneis

Color: Amarillo Pajizo con reflejos verdosos

Perfume: Aroma muy intenso y persistente, con toques de Albaricoque, Manzana y con notas finales de Manzanilla

Gusto: Sápido, bien estructurado y armonioso

Maridaje: Entremeses, Primeros platos a base de pasta, Risotto, Mariscos



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Chateau Vartely Taraboste Chardonnay 2021:

Pur Aristocratic

Vin Sec Alb

Envejecido durante 6 meses en barricas nuevas, Chardonnay Taraboste es un vino con mucho cuerpo y un color divino. En su sabor persisten notas de melón, pera madura y agracejo, que son sustituidas por un retrogusto de crema brulée con ecos cítricos.

El vino ofrece un juego continuo entre notas frescas y maduras, entre lo complejo y lo joven, entre fuerza y ligereza. Atractivo e impresionante con un bouquet complejo y expresivo.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Radacini Reserve '20

Vin Alb Sec

El coupage entre las variedades Chardonnay y Pinot Grigio está elegido de forma que actúe como una explosión de aromas intensos, con notas de melón, melocotón, piña recién cortada, cítricos y avellanas.

es un vino que impresiona por su carácter y armonía, gracias a su crianza en barricas de roble francés durante 6 meses y por supuesto, ¡lo que no debe faltar en la colección de oro de cualquier conocedor de vinos que sepa invertir en su pasión!

Se asocia con pescados y grandes crustáceos, pasteles de hígado de ave, platos de carnes blancas en salsas cremosas y también quesos duros.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Chateau Cristi Chardonnay Barrel Fermented 2020:

Uno de los vinos más refinados de Chateau Cristi – Chardonnay Barrel Fermented, pasó por un proceso de fermentación y crianza en barricas de roble durante **3** meses.

El vino es intenso, con aromas refinados de flores, melocotón, melón, y con una rica estructura gustativa, en la que podemos distinguir notas de manzanas maduras, frutas exóticas y vainilla.

Marida idealmente con carnes blancas, carne de res con bajo contenido graso, y forma un maridaje armonioso con quesos procesados, pan blanco, frutas, aceitunas, pistachos, nueces y dulces.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Pinot Grigio de Purcari 2023: Vino Blanco Seco

Pinot Grigio de Purcari es como el toque del otoño: suave, cálido, enigmático. Un vino que no grita, sino que susurra maravillosamente su historia.

100% Pinot Grigio

Tiene un color amarillo pajizo claro. El aroma fresco está realzado por ligeras notas de manzanas y peras verdes. El sabor frutal es refrescante, agradable, con una acidez equilibrada, presentando matices armoniosos en un postgusto duradero. Se asocia con platos de pescado, crustáceos, pollo, quesos duros y verduras asadas.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional.

Este vino afrutado y picante combina fantásticamente con verduras frescas, pescado crudo y platos ligeros. Sushi, mariscos.





Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Viorica de Purcari 2023: Vino Blanco Seco

El vino Viorica se obtiene íntegramente de uvas seleccionadas de la variedad Viorica, vendimiadas a mano y vinificadas según el método tradicional. El vino blanco Viorica de Purcari es una explosión sensorial: tiene aroma a flores de acacia y albahaca. Es fresco, ligero y memorable. El color dorado con brillantes matices ámbar complementa maravillosamente su sabor equilibrado y aterciopelado y su fino sabor a nuez moscada. Viorica conquista con su complejo aroma y sutil delicadeza.

100% Viorica



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Navitas Winery Terre de Zeus Malagousia 2022

P.G.I. Pieria

Uvas: 100% Malagousia

Tiene un color limón brillante con reflejos verdosos. Los aromas son intensos y hacen referencia a frutas de hueso, cítricos y tropicales, seguidos de notas de manzana verde y flores. Sensación en boca moderada+, con untuosidad sutil, acidez alta y retrogusto largo.

Maridaje: Carnes blancas, pescados, empanadas con verduras y hierbas y empanadas de queso, ensaladas verdes, quesos blancos. También se bebe como aperitivo.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Vatistas Winery Horizon 2021

P.G.I. Lakonia

La familia Vatistas se dedica al cultivo y vinificación de variedades locales de Monemvasia y produce vinos de calidad, con complejidad y sabor, en las Llanuras de Voi. White Horizon se produce a partir de las populares variedades de Malagousia kai Assyrtiko, en una mezcla con Kydonitsa y Petrouliano locales. El resultado es un vino equilibrado y afrutado, perfecto para maridar con comida.

- Nariz afrutada, con cítricos, pero principalmente melocotón blanco, pera y manzana verde.
- Boca rica con acidez equilibrada y sabor a limón.
- Postgusto largo, con un dulzor tierno y sutil en boca.
- Maridaje perfecto con mariscos y pasta con salsas de limón y blanca

Maridaje: Ensaladas de tomate y macedonias de frutas con salsa vinagreta, gambas y cangrejos a la plancha, platos agridulces. También se sirve como aperitivo.





Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

**Viñedos Verticales Filitas y Lutitas 2019:
Sierras de Málaga**

**Uvas: 90% Moscatel de Alejandría / 10% Pedro
Ximénez**

**Vendimia: Manual en cajas con la ayuda de
mulas. La cuarta semana de agosto se
vendimiaron tanto la Moscatel de la Viña de
Bernardo y de la Viña de Pitón como la Pedro
Ximén de la Viña de Loguirre**

**Elaboración: Maceración con pieles de un
día. Fermentación espontánea de la
Moscatel en un fudre de 3.300 L de más de
100 años y la Pedro Ximén en una bota
de 640 L. Se ensamblan para la crianza.**

**Crianza: 10 meses en el fudre sobre sus
lías finas**

**De color amarillo pálido con ligeros
dorados. En nariz, complejo y mineral
con aromas de flores blancas, frutos de
hueso y ligeras notas salinas. En boca
intenso, sabroso y con buena acidez.**



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Rennersistas INTERGALÁCTICOS BIO 2022

**Uvas: Welschriesling, Chardonnay, Grüner Veltliner,
Muscat Ottonell**

Intergaláctico, planetario, ...

Otra dimensión, otra dimensión...

Fragante y aromático se encuentran con lo picante y picante. Un pequeño contacto con la cáscara puede soportar el intenso aroma a nuez moscada, de modo que solo se eleva un poco, pero no desaparece por completo en el espacio :) Nuestro tractor tuvo que ceder temporalmente este año. Porque una parte del vino procede de un viñedo nuevo con viñas viejas de Welschriesling, que actualmente tiene estatus ecológico. Hasta que haya completado el viaje biodinámico y esté certificado por Demeter, el Intergalactic tendrá que prescindir de tractor.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Kamptal Riesling Langenlois 2020:

Uvas: 100% Riesling

Delicado cóctel de frutas, enredaderas, pomelos, limas, albaricoques verdes, la fruta permanece concentrada y excepcionalmente jugosa; Clásico Riesling expresivo y de peso medio.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Claus Preisinger Kalkundkiesel Weiss 2022

Uvas: Chardonnay / Gruner Veltliner / Pinot Blanc

El cuvée Claus Preisinger Kalkundkiesel Weissburgunder se compone de viñedos de Pinot Blanc, Gruner Veltliner y Chardonnay plantados en suelos formados de piedra caliza y guijarros. Se practica una agricultura biodinámica y todas las decisiones se toman a partir de enfoques ecológicos, sociales y minimalistas. Una vez se vendimia a mano la uva, se lleva a cabo una maceración de 2-8 semanas con levaduras autóctonas. Después el vino envejece en barricas de madera durante 6 meses. Finalmente se embotella sin clarificar, sin filtrar y sin sulfurar.

Maridaje: Aperitivos, Carnes Blancas, Pescado Blanco



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Michael Gindl Flora Weiss 2020:

Uvas: Gelber Muskateller / Riesling / Scheurebe

El nombre “Flora” expresa así no sólo el estilo fresco y aromático del vino en sí, sino también la belleza del viñedo en el momento de la cosecha.

En nariz es potente e intenso con dulces frutos tropicales, cítricos secos con un toque de menta y hierbas. Un vino jugoso, atractivo y polifacético, pero al mismo tiempo preciso y limpio como es su estilo.

Afrutado y aromático, este vino es una delicia, tiene una delicada estructura ácida con un final prolongado



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Pierre Chanau Sauternes 2020:

AOP Sauternes

Uvas: Sauvignon / Semillon / Muscatelle

Notas de Cata: Amarillo dorado brillante y claro. En nariz, fino y complejo con aromas de orejones confitados, pasas y membrillo. En boca, sabroso, su frutado es franco, limpio, graso, amplio sin pesadez y permanece fresco y digerible.

Maridaje: Acompaña Foie gras, Roquefort y otros quesos azules.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Dona Vitoria Colección Privada: (D. O. Alentejo)

En honor a la última reina de Portugal y al museo atregalens de la Sociedad Agrícola D. Diniz, nace un vino que combina la genuinidad de los vinos típicos del Alentejo, con la modernidad de ésta que podría haber sido reina de Portugal. Un vino intenso y fresco elaborado con las variedades de uva Antao Vaz, Alvarinho y Arinto. Crianza en barricas de Roble Francés durante 3 meses. Acompaña platos más complejos de pescados, carnes a la brasa, mariscos o quesos.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

**Vinha do Torrao Grande Escolha
2023:**

(Vinho de Setúbal)

Entre los muchos viñedos que posee Casa Ermelinda Freitas en el sur de Portugal, Vinha do Torrao es uno de ellos. Es conocido por tener terrones/tobas como lo llaman los lugareños, por eso se crea esta marca en su honor. Vino elaborado con las variedades de uva Chardonnay, Viognier, Arinto, Sauvignon Blanc, Antao Vaz y Verdelho con fermentación en madera francesa y americana durante 4 meses, presentando un vino intenso, pleno, cremoso y elegante. Ideal para acompañar platos de pescado más refinados, carnes blancas o incluso quesos.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Rosados

Cantona Pisoni Petiz Rosato

En Trentino Alto Adige existe una larga tradición de elaboración de vino rosado, que aquí toma el nombre de "kretzer". La familia Pisoni siempre ha elaborado un vino rosado, primero con el histórico y popular Schiava, ahora sólo con las uvas Merlot del viñedo Cesure. Tras 24 horas de permanencia en los hollejos, se separa el mosto y se produce la fermentación: el resultado es un vino de color rosa brillante, fresco y ligero, pero no exento de estructura. Dulce y elegante, el Petiz Rosato Vigneti delle Dolomiti combina muy bien con cualquier tipo de entrante y segundo plato de sabores delicados, tanto de carne como de pescado.

Uvas: 100% Merlot

Refinamiento: 3-4 meses en acero.

Maduración en botella: 1-2 meses.

Color: Rosado ligero y cristalino

Perfume: Ligeramente floral

Gusto: Ácido, seco y ligero



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Rosados

Soalheiro Mineral Rose 2022: IG Minho

Uvas: 70% Alvarinho / 30% Pinot Noir

Terruño: No sólo dos variedades de uva, sino también dos terroirs únicos en nuestra región. El Alvarinho proviene de parcelas de gran altitud en Monção y Melgaço, donde están protegidos de las influencias oceánicas. El Pinot Noir procede de viñas situadas en la zona atlántica de la región del Miño. El vino debe su sorprendente mineralidad a los suelos graníticos, pero también a la sorprendente forma en que el Pinot Noir se ha adaptado a las influencias atlánticas, aportando un importante frescor.

Vinificación: El Pinot Noir se cosecha en agosto, antes que el Alvarinho, que se cosecha en septiembre. Por tanto, la vinificación de Soalheiro Mineral Rosé se produce en tres fases. El primero es el prensado y fermentación del Pinot Noir. En esta fase las uvas se prensan como uvas blancas, inmediatamente después de la cosecha. La segunda fase es el prensado y fermentación de la uva Alvarinho procedente de viñedos de altura. La tercera fase consiste en la mezcla de los mostos fermentados de las uvas Pinot Noir y Alvarinho. Esto crea un vino aromático y fresco, con carácter mineral y sabor intenso. El coupage madura en depósitos de acero inoxidable durante al menos 6 meses en contacto con las lías.

Notas de Cata: Este vino tiene un delicado color rosa claro. En nariz es afrutado y fresco. En boca es fresco con notas minerales y un sabor intenso.

Maridaje: Marida bien con platos más ligeros como ensaladas, pescados, mariscos o gastronomías asiáticas y mediterráneas.





Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Rara Neagra de Purcari 2022:

Rara Neagră de Purcari es un escape de la vida cotidiana: una explosión de gracia y elegancia encarnada en el vino.

100% Rara Neagra

El color rubí, con un toque de granada, va acompañado de un aroma complejo, con toques de chocolate y ciruela. El sabor pleno y aterciopelado, con notas de frutos secos y vainilla, pasa suavemente a un retrogusto con finos matices de roble.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Platos de carne calientes como filete de cerdo, escalopes jugosos o ternera al horno, pero también platos a la parrilla.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Purcari Freedom Blend 2022:

La expresión del espíritu libre, un coupage valiente y lleno de carácter, de tres variedades de uva autóctonas de la región. Tiene el corazón de Georgia, el terruño de Moldavia y el espíritu libre de Ucrania.

65% Saperavi, 20% Rara Neagra, 15% Bastardo Magaraciski

Tiene un color rubí intenso con reflejos almendrados. El complejo bouquet, dominado por cerezas, moras y grosellas, se complementa con ciruelas pasas, pimienta roja y sabrosas notas de madera húmeda y cuero. El sabor pleno y afrutado sorprende con elegancia y refinamiento, pero también con un retrogusto aterciopelado.

Crianza en barricas francesas durante 1 año.

Carnes rojas, aperitivos con quesos fermentados, postres con chocolate amargo.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Saperavi de Purcari Edición Limitada 2021:

Saperavi de Purcari Edición Limitada es un vino con una fuerte personalidad, que sorprende con una explosión de gracia, siendo perfecto para maridajes atrevidos y sensaciones olfativas sorprendentes.

100% Saperavi

Saperavi, la famosa variedad de origen georgiano, inconfundiblemente aromática, destaca por su fuerte carácter y autenticidad de sabor. De color rubí intenso con reflejos violáceos, el vino revela, en una danza apasionada, aromas explosivos de ciruelas y frutos negros bien maduros.

Vinificado con mimo y dedicación, Saperavi de Purcari impresiona por sus taninos aterciopelados y su rico sabor, que evoluciona hacia un postgusto largo y agradable, con aromas complejos.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Native Pinot Noir de Purcari 2021:

100 %Pinot Noir autóctono de Purcari

Vino CAB. Producido a partir de uvas en reconversión a agricultura ecológica.

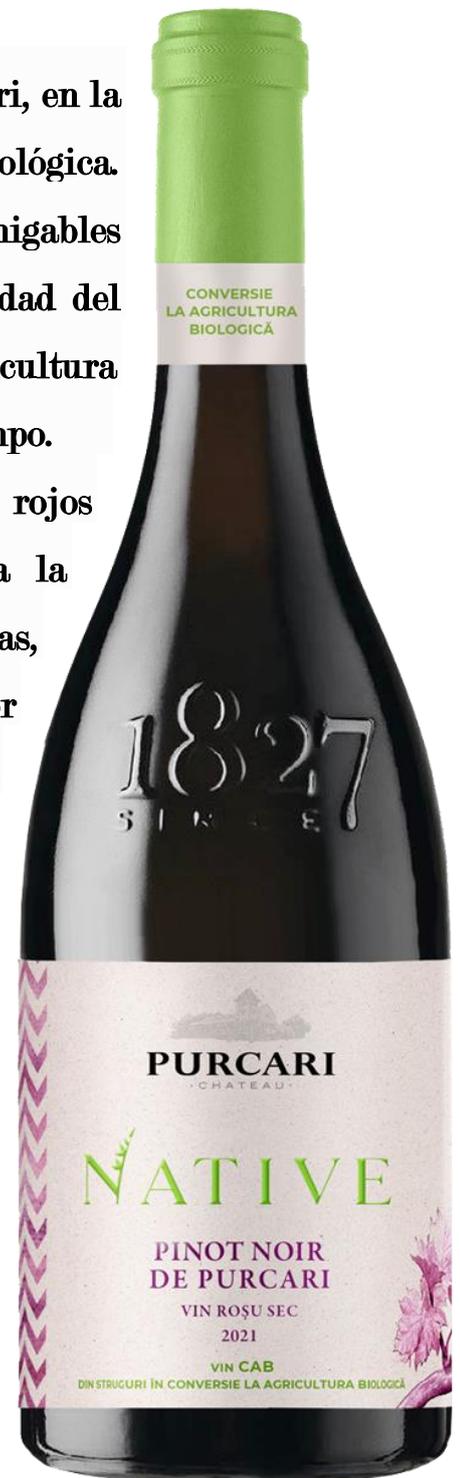
Las uvas con las que se elabora el vino Purcari

Native Pinot Noir se cultivan en los viñedos de Purcari, en la parcela que se está reconvirtiendo a agricultura ecológica.

Dentro de esta parcela se aplican técnicas agrícolas amigables con el medio ambiente, la biodiversidad y la fertilidad del suelo. La conversión significa pasar de la agricultura convencional a la orgánica durante un período de tiempo.

Aspecto cristalino, color muy violáceo con reflejos rojos intensos. El bouquet delicado y complejo expresa la armonía entre notas de frutos rojos bien maduros (fresas, frambuesas), sutiles matices de vainilla, apoyados por intensas notas de especias dulces mezcladas con toques de espino. y fresas silvestres. El sabor es amplio, generoso y gourmet, evolucionando hacia notas de frutos rojos y fresas, respaldadas por una frescura crujiente y refrescante. El final es muy largo, suave y digerible.

Maridajes de comida: Caza, Ternera menos condimentada, queso



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Rosu de Purcari 2019:

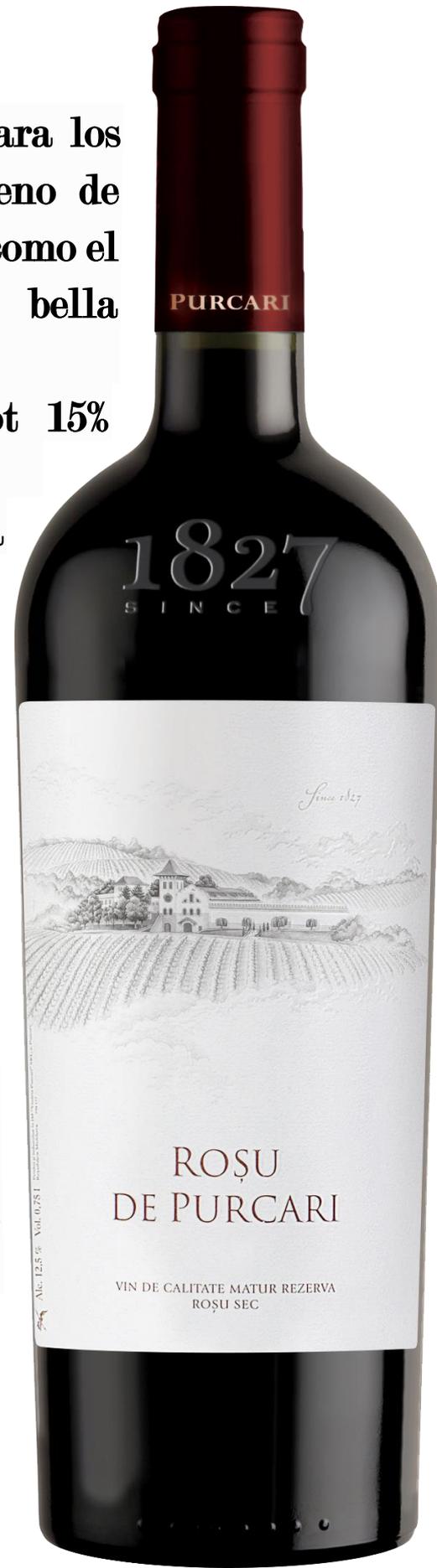
Roșu de Purcari es una revelación para los amantes del vino: maduro, rico y lleno de sabor. Roja como el fuego, apasionada como el primer amor, irresistible como una bella mujer.

50% Cabernet Sauvignon 35% Merlot 15% Malbec

Tiene un color rojo ladrillo y un aroma complejo a bayas, arándanos y ciruelas pasas, revelando discretamente notas dulces de vainilla. El sabor afrutado sorprende con refinamiento, profundidad y suavidad, pasando a un posgusto prolongado.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

Platos de caza, cordero y quesos picantes parmesano y cheddar.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Negru de Purcari 2021:

Negru de Purcari es el rey de los vinos tintos: noble, con una rica estructura y un bouquet perfecto.

55% Cabernet Sauvignon, 40% Saperavi, 5% Rara Neagră

De color rojo ladrillo, se distingue por un bouquet complejo e intenso, con matices de frutas dulces - ciruelas e higos maduros- que se desarrollan con el tiempo, duplicados en el final por finos aromas de especias y azafrán. El sabor profundo y aterciopelado recuerda a las mismas frutas que se encuentran en el aroma, con amplias notas de taninos delicados y un retrogusto sensual y duradero.

Obtenido de uvas recolectadas y seleccionadas a mano, vinificadas mediante el método tradicional. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

Quesos madurados con salsa noble; rollo de venado al horno, relleno de higos; rollito de faisán con puré de castañas.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Lluna Velha 2016: (D. O. Priorat)

Uva: 100% Garnacha

La uva utilizada para su elaboración procede exclusivamente de la finca Mas de Dalt-Masos, con una superficie de 4 hectáreas. El Mas de Dalt se encuentra a 450 m. de altitud, con orientación noroeste, lo que contribuye a una maduración sosegada.

Crianza de 12 meses en botas de 500 l. de roble francés de los mejores bosques de Europa, utilizando solo botas 2 barricas nuevas. Posterior reposo en botella de 48 meses,

Vino dotado de un color rojo, con claros matices violetas, propios de su juventud. Aroma penetrante, complejo, profundo y sutil. Inicialmente muestra notas a flores y fruta roja, sobre un fondo especiado. Se trata de un vino estructurado y afrutado, de una acidez marcada en boca que lo hace muy fresco, con taninos redondos. Muy fresco, largo y persistente, con una mineralidad sutil y muy bien integrada.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Amor per la Terra La Vinya d'en Tomas 2022
(Vino de Catalauña)

Agricultor: David Pujol Cargol

Uvas: 58% Garnacha / 35% Cariñena / 7% Moscatel

Cosechado a mano. Maceración de uva Garnacha y luego mezclado con Moscatel macerado en frío, en tanque de acero inoxidable. Levadura autóctona. Sin Filtración. Sin Clarificación.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Domaine Santa Duc Les Quatre Terres 2022: (Cotes du Rhone)

Parcelas situadas en Vacqueyras y Rasteau clasificadas como Crus, pero también en Roaix y Séguret clasificadas como Côtes-du-Rhône Villages. Es esta mezcla de cuatro terroirs la que le dio a este vino su nombre "Quatre Terres".

Uvas: 70% Garnacha / 15% Syrah / 10% Mourvèdre / 5% Caringan y Cinsault

Vinificación: Las uvas se recogen a mano en cajas y se clasifican.

manualmente en el viñedo antes de una segunda selección en mesa en la bodega. Una parte se despallilla, dependiendo la cantidad en función de la naturaleza de la añada y de la parcela, y la uva se introduce por gravedad en las tinajas para garantizar la integridad de las bayas.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable termorregulados durante 20 a 30 días, con dos largos remontados diarios. El bazuqueo se decide tras la degustación. Prensado neumáticamente. Fermentación maloláctica en tina. Los vinos se clarifican mediante desfangado.

invierno en el sótano. El llenado del barril se produce en primavera.

Crianza: 18 meses en foudres Stockinger de roble de 36 hectolitros y ánforas de terracota de 8 hectolitros. Sin clarificar ni filtrar en el momento del embotellado.

Los vinos de estas parcelas presentan bellos aromas florales, notas de fruta roja, negra y garriga, con una estructura tánica pura y elegante.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Rosanna Sandri Botero:

Langhe DOC Nebbiolo 2021

Un gran vino tinto elaborado con uva pura Nebbiolo, un vino noble, complejo y elegante.

Uvas: 100% Nebbiolo

Color rojo rubí brillante, aroma complejo, aristocrático, sofisticado, con evidentes notas de grosellas, arándanos, regaliz y especias. En boca es sedoso, cálido con taninos dulces que ennoblecen la rica bebida. Desprende sensaciones que evolucionan continuamente a través de la fruta madura y la vainilla.

Maridaje: Es un gran vino que acompaña asados, carnes rojas y quesos curados.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Cantona Pisoni Sarica IGT Orgánico 2019:

De la unión de los nombres de las dos hijas mayores de Marco y Stefano, Sara y Federica, nació el nombre de este vino exclusivo, creado a partir de una mezcla inusual pero apasionante como la que existe entre Syrah y Pinot Noir de las colinas de Pergolese. Las uvas maduran en los mejores viñedos familiares, expuestas al sol y refrescadas por la brisa diaria que acaricia el Valle dei Laghi. El intenso picante del Syrah se combina con la persuasiva fragancia del Pinot Noir, para crear un vino sorprendente.

Uvas: 80% Syrah / 20% Pinot Noir

Refinamiento: Crianza en barricas durante 24 meses.

Maduración en Botella durante 12 meses.

Color: Rojo intenso, reflejos violáceos

Aroma: Intenso, envolvente, especiado floral.

Gusto: Cereza, cereza negra y vainilla.

Maridaje: Carnes Guisadas con sabores fuertes y especias. Quesos sabrosos y añejos



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Cantina Pisoni Reboro IGT Orgánico 2017: Reboro, un vino nuevo basado en una tradición centenaria; un proyecto colectivo nacido de la amistad de los viticultores del Valle del Laghi; un vino tinto que encarna lo mejor de este territorio. Rebo, variedad autóctona, hija de las Merlot y Teroldego. Los racimos, recolectados en los mejores viñedos, se dejan secar hasta finales de noviembre en la "arele", los estantes utilizados también para la elaboración del famoso Vino Santo Trentino Doc. Una joya preciosa.

Uvas: 100% Rebo

Refinamiento: 3 años en Barricas de Roble

Maduración en botella durante 9 meses.

Color: Rojo intenso, Granate

Perfume: Intenso, Notas de Frutos Rojos y Mermelada.

Gusto: Pleno, suave, con muy larga persistencia.

Maridaje: Con carnes rojas y de caza silvestre, pero no sólo de larga cocción: Reboro por su estructura, suavidad y frescor frutal es el vino ideal para carnes a la brasa y para parrilladas gourmet.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Rosanna Sandri BACCARA 2022:

Barbera D'Alba DOC

Barbera d'Alba Baccara es un vino de absoluta seguridad tanto en sabor como en versatilidad, se obtiene a partir de uvas 100% Barbera, una cepa especialmente sensible a la composición del suelo en el que se cultiva y a las condiciones climáticas a las que está sometida.

Color: Rojo rubí con sombras brillantes

Perfume: Intenso y abigarrado, suntuoso y envolvente con una marcada nota de fruta roja, vainilla y regaliz.

Gusto: Sabor pleno, potente, de gran estructura y elegancia que acaricia la boca durante mucho tiempo, que recuerda a la mermelada de ciruela y las uvas secas.

Maridaje: Platos importantes a base de carnes rojas y volátiles, primeros platos como pasta al horno, lasaña o canelones, excelentes con quesos de crianza media o larga.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Cantona Pisoni Pinot Nero 2020:

Una de las variedades más nobles del mundo, la Pinot Noir, ha encontrado su hogar en Trentino-Alto Adigio desde hace casi dos siglos. Durante décadas, Marco y Stefano Pisoni han invertido en esta cepa, la victoria en el Concurso Nacional de Pinot Noir en 2009 representó la culminación de un largo trabajo, que aún sigue ofreciendo a todos los amantes de esta variedad una interpretación inconfundible e intrigante, realza y exalta el terruño del Valle dei Laghi.

Uvas: 100% Pinot Noir

Refinamiento: 18 meses en Barrica y en Botella 12 meses.

Color: Rojo intenso, reflejos granates.

Perfume: Cereza, y Frutos del Bosque.

Gusto: Seco, Intenso, apropiadamente vainilla.

El Pinot Noir es el maridaje perfecto para los sabores del bosque, desde setas hasta las trufas, ya sean protagonistas de un gran primer plato o como acompañamiento de carnes blancas, aves o caza de pluma.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Cantona Pisoni Rebo 2020:

Hijo de los genios loci de esta tierra, Rebo es un cruce entre Merlot y Teroldego, seleccionado a principios de los años 1950 por Rebo Rigotti, investigador del Instituto Agrícola de San Michele all'Adige, nacido y criado en Valle dei Laghi. Un verdadero "nativo cultural", que por destino inevitable encontró su hábitat ideal en la tierra que vio nacer a su creador, de quien toma su nombre. Rebo es un vino de gran estructura, rico en color y taninos dulces, que combina la bondad del Teroldego con la robustez del Merlot: por sus características, no teme a largos refinamientos en botella.

Uvas: 100% Rebo

Refinamiento: 24 meses en Barrica y en Botella 12 meses.

Color: Rojo intenso, rubí.

Perfume: Frutos del Bosque especiados.

Gusto: Aterciopelado, Delicado, Cereza negra y Grosella.

La carne es su maridaje preferido, desde la oveja hasta las carnes rojas, como el Chuletón



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

La Stoppa Trebbiolo Rosso 2021:

La versión joven del coupage más típico de las colinas de Piacentini, obtenido a partir de las uvas locales Barbera y Bonarda, procede de la selección de uvas de las más grandes, de los viñedos más jóvenes y del fondo del valle.

Uvas:: Barbera 60% Bonarda 40%

Tipo de suelo: Arcillo limoso

Sistema de conducción: Guyot Simple

Vinificación: Maceración con hollejos durante aproximadamente 20 días en depósitos de acero y/o cemento

Fermentación y afinamiento: Espontánea con levaduras autóctonas, en depósitos de acero y cemento



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

La Stoppa Camporomano 2011:

La uva Barbera madura bien en estas colinas, tan cálidas y soleadas, y se presta bien a transformarse en un vino que mejora con los años, gracias a su acidez fresca y vivaz. Por eso, sólo en los años en que la calidad y la cantidad lo permiten, se produce una Barbera pura.

Clasificación: Emilia Barbera Indicación Geográfica **Típica**

Variedad: 100% **Barbera**

Tipo de suelo: Arcillo limoso

Sistema de conducción: Guyot Simple

Vinificación: Maceración con hollejos durante 40 días. en depósitos de acero y/o hormigón

Fermentación y afinamiento:

Esponáneo con levaduras autóctonas, en barricas usadas de roble francés, tinas de madera de 40 hectolitros y embotellado durante el tiempo necesario, sin filtración y sin adición de anhídrido sulfuroso.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Eugenio Bocchino Tom 2018:

Uvas: 100% Barbera de Alba

Región: Piemonte

Notas de cata: Rojo rubí intenso con reflejos granates. En nariz es vivaz y varietal, con un tono afrutado de cereza negra, frutos del bosque y ciruela, seguido de ecos de canela y especias dulces. Una refrescante acidez y un suave tanino dan soporte a un sorbo de agradable volumen y amplitud.

Maridajes: Excelente para acompañar risotto, pastas, asados, embutidos.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Eugenio Bocchino Rocabella 2019:

Uvas: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Notas de cata: Rojo que se vuelve granate, difundiendo aromas de flores y frutos rojos, cereza y nuez moscada, clavo y rachas picantes.

Fresco y ágil a primera vista, con una textura tánica bien definida y un equilibrio impecable entre estructura y potabilidad.

Maridajes: Excelente para acompañar risotto, pastas, asados, estofados.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Masiero Urban 2018:

Uvas: 70% Merlot / 30% Cabernet Franc

Suelo: Calcáreo

Vinificación: Las diferentes variedades se cosechan por separado, permitiendo que cada uva alcance el perfecto estado de maduración. La fermentación espontánea se realiza en barricas de madera, donde la uva se deja en contacto con los hollejos durante 30/40 días. La maduración y el envejecimiento se realizan en grandes depósitos de cemento natural (no vitrificado). No se realiza clarificación ni filtración.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Macchion Dei Lupi Psyche 2020:

Uvas: Cabernet Sauvignon / Sangiovese

Fruto de varias cosechas, comenzando mucho antes de la maduración.

El corte final es fresco, crujiente, rico y complejo.

Uvas tintas de variedades internacionales y locales, envejecidas durante ocho meses, parte en hormigón, parte en tinas troncocónicas de roble francés y parte en acero.

Suelo: Parte de los viñedos se encuentran en suelos arenosos con fuerte presencia de roca de lava, parte en suelo arcilloso con presencia de rocas de esquisto

Colocación: Parte de las uvas de viñedos de pie de montaña, parte de viñedos de colinas

Cosecha: Estrictamente a mano

Fermentación: Fermentación completamente espontánea en recipientes abiertos sin sistema de control de temperatura

Envejecimiento: Durante ocho meses, parte en hormigón, parte en tinas troncocónicas de roble francés, parte en acero



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Macchion Dei Lupi Esperienze 2015:

Uvas: 70% Cabernet Sauvignon / 30% Sangiovese

El Cabernet procede del único viñedo con suelo de arena y lava presente en la zona.

Las fermentaciones se realizan en tinas de roble francés sin temperatura controlada, en las que luego el vino madura durante aproximadamente veinte meses, con un afinamiento mínimo de seis meses en botella.

Suelo: Arenoso con fuerte presencia de fragmentos de lava

Colocación: Laderas montañosas

Vinificación: Fermentación alcohólica en recipientes abiertos, fermentación maloláctica en tinas troncocónicas de roble francés sin temperatura controlada.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

De Fermo Le Cinse Cerasuolo de Abruzzo 2021:

Uvas: 100% Montepulciano de Abruzzo

Cerasuolo d' Abruzzo Le Cinse es un vino rosado fresco y jugoso. Las uvas provienen de viñedos ubicados en Loreto Aprutino. La vendimia es manual con una cuidadosa selección de la uva, y en bodega la fermentación es espontánea en depósitos de cemento con maceración con los hollejos durante unas horas. Crianza durante 8 – 10 meses en grandes barricas de madera. Sin clarificación, sin filtración antes de la opacificación. Tiene un color rosa intenso con una nariz seductora que evoluciona hacia una hermosa expresión floral, en particular rosa y violeta, seguida de toques de frambuesa y cassis, y para cerrar con ligeras notas minerales. En boca es fresco, carnoso, ácido, muy vinoso y cierra con una agradable sapidez. Un gran rosado goloso, de gran personalidad, pero con un trago impresionante.

Maridaje: Aperitivos de verduras, Platos de Pescado, Ensalada de Quinoa o Salmón



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Orsi Posca Rossa 2021:

Uvas: Barbera / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Negretto / Sangiovese

Posca es el resultado de una maduración mensual en tina perpetua, iniciada en 2008 para la versión tinta y 2011 para la blanca, con un vino más joven, armonía de varias añadas.

La síntesis de nuestro terroir para un vino en constante evolución, obtenido de una fermentación espontánea, sin clarificación ni filtración.

La idea es combinar los caracteres maduros de un vino añejo con el frescor, la fruta y la frescura de los vinos jóvenes. La Posca era una bebida para calmar la sed procedente de la antigua Roma, que se obtenía mezclando agua y vino muy común entre los legionarios, los campesinos y el pueblo en general. Se decía que daba fuerza. El nombre quiere recordar sólo la vida cotidiana de este vino y no su composición antigua. Se presenta en copa de color rojo rubí. Nariz frutal de grosella negra y pequeños frutos rojos. En boca es jugoso con una acidez fresca. Maridaje: Primeros platos a base de salsas de Tomate, Segundos platos de Carne.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Wabi Sabi Love & Passion Red 2021:

Uvas: Zweigelt / Roesler

En este vino elaborado con pasión se combinan clásicos tintos austriacos para mostrar una fruta brillante y una fresca vivaz. Tratado de la manera correcta (sin extracción excesiva, taninos finos), éste te ofrecerá diversión y carácter al mismo tiempo.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Rennersistas Superglitzer 2021:

Ligera, elegante y súper fresca. Vino tinto ligero de Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent y Rösler.

Fermentación espontánea. Vino. Sin filtrar ni clarificar. Ampliación en barriles usados de 225l a 3000l.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Dona Vitoria Garrafeira 2019: (D.O. Alentejo)

Uvas: Syrah / Touriga Nacional / Alicante Henri Bouschet (Garnacha Tintorera)

Vinificación: Syrah fermentado en lagares abiertos con pisada automática. La Alicante Bouschet se fermentó en tinajas cerradas de acero inoxidable y la Touriga Nacional se fermentó en tinajas de acero inoxidable. Todo a temperatura controlada. Luego envejeció en barricas de Roble Francés durante 18 meses y 12 más en botella.

De color rubí. Aromas de Fruta Negra y Fruta Roja. A nivel complementario, y de fondo, se presentan especias, tabaco y chocolate. En boca, se confirma la fruta, ahora muy texturizada y fresca. Largo final.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Vinha do Carmo 2018: (Vino de Lisboa)

Uvas: Alfrocheiro / Aragonez (Tempranillo) / Alicante Henri Bouschet (Garnacha Tintorera)

Fermentacion en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza prolongada en barricas de Roble Frances y Roble Portugués durante 3 meses.

A base de Alicante Bouschet, con algo de Alfrocheiro y Aragonez, es un tinto lleno de color, y de gran densidad, estructura y solidez, sin llegar a ser pesado gracias a un excelente equilibrio ácido. Profundo y rico, lleno de fruta, con notas de frutos del bosque y aceitunas negras, taninos potentes, muy largo y afirmativo.





Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

**Mouras de Arraiolos Grande Reserva 2019:
(D.O. Alentejo)**

**Uvas: Touriga Nacional / Syrah / Cabernet
Sauvignon / Alicante Henri Bouschet
(Garnacha Tintorera)**

**De aroma maduro y profundo, a fruta negra
y especias, con notas ahumadas. En boca, se
presenta con cuerpo lleno, voluminoso,
intenso y con un final muy largo**



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Fontanario de Pegoes Vinhas Velhas:

DOC Palmela

Uvas: 100% Castelao

Suelo: Pozolítico Arenoso

Vinificación: Fermentación
alcohólica en depósitos de acero
inoxidable a temperatura controlada
seguida de una larga maceración
pelicular.

Crianza: 12 meses en barrica de roble
americano y francés, seguido de 12
meses en botella.

Notas de Cata: Color Granada, Aromas
a Frutos Secos, Especias y Vainilla.

Rico en taninos, vino suave,
aterciopelado, con excelente
estructura, volumen en boca, un vino
con cuerpo. Postgusto persistente.

Maridaje: Platos de Carne y Quesos



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Dona Vitoria Colección Privada 2022:

DO Alentejo

**Uvas: Syrah / Aragonez / Alicante
Bouschet**

Com una crianza en Barricas de Roble Francés durante 6 meses que le confiere una gran intensidad y complejidad de aromas y sabores. Un vino superior para acompañar platos más complejos de pescados, carnes o quesos.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Dona Vitoria Premium 2022:

DO Alentejo

Uvas: Syrah / Aragonez / Trincadeira

Com una crianza en Barricas de Roble Francés durante 6 meses que le confiere una gran intensidad y complejidad de aromas y sabores. Un vino superior para acompañar platos más complejos de pescados, carnes o quesos.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Quinta Dos Termos Vinhas Velhas 2020:

Reserva (D.O. Beira Interior)

Envejecido en barricas nuevas y usadas de Roble Francés y clarificación natural ayudado por el frío cortante de Serra de Estela.

Uvas: Trincadeira Negra / Jaen / Rufete / Marufo de Vinhas Velhas

Color Rubí intenso. En nariz, revela notas de frutos rojos, plantas silvestres y ligero ahumado. Buen volumen en boca, taninos aterciopelados y una agradable frescura, propia de la acidez natural de los vinos de Cova da Beira; un componente aromático, marcante y complejo, con notas de integradas.

