



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Maridajes

Maridaje para Menú Extremeño

190€

Maridaje de 6 Botellas de Vino para máximo 6 personas

Maridaje para Menú Boada

145€

Maridaje de 5 Bebidas para máximo 6 personas

Maridaje para Menú Mestizo Viajero

200€

Maridaje de 7 Bebidas para máximo 6 personas



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Vinos Magnum

	Precio Normal
Huno Reserva 1.5L Ver más del Vino	43€

Espumantes

	Precio Normal
Freixenet Ver más del Vino	17€
La Gioiosa Etamorosa Prosecco Ver más del Vino	27€
Casa Martelleti Brachetto d' Acqui Ver más del Vino	24€
Domeniile Vorniceni Ver más del Vino	19€
Metier Brut Alb Ver más del Vino	26€
Ca' D' Gal Lumine Muscat Ver más del Vino	28€
Gancia Asti Ver más del Vino	21€
Champagne Ernest Remy Grand Cru Zero Dosage Ver más del Vino	52€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Espumantes

	Precio Normal
Terras do Demo Blanc de Noir Ver más del Vino	27€

Blancos

	Precio
De Vigili Terre Bianche Ver más del Vino	40€
Le Piane BiankΩ Ver más del Vino	34€
Rosanna Sandri Stella Dorata Ver más del Vino	32€
Ca' Di Frara La Casetta Bianco Ver más del Vino	27€
Macchion Dei Lupi Odyssea Ver más del Vino	29€
Chateau Vartely Taraboste Chardonnay Ver más del Vino	31€
Radacini Reserve '20 Ver más del Vino	27€
Chateau Cristi Chardonnay Ver más del Vino	34€



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Blancos

	Precio
Crama Mircești Sauvignon Blanc Ver más del Vino	23€
Navitas Terre de Zeus Malagousia Ver más del Vino	30€
Vatistas Winery Horizon Ver más del Vino	30€
Viñedos Verticales Filitas y Lutitas Ver más del Vino	32€
<i>Renneristas INTERGALÁCTICOS</i> Ver más del Vino	26€
Kamptal Riesling Langenlois Ver más del Vino	26€
Claus Preisinger Kalkundkiesel Weiss Ver más del Vino	33€
Michael Gindl Flora Weis Ver más del Vino	26€

Rosados

	Precio
Cabriz Ver más del Vino	15€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Rosados

	Precio
Vinha do Torrão Ver más del Vino	15€
Cantona Pisoni Petiz Rosato Ver más del Vino	21€

Tintos

	Precio
Lluna Velha Ver más del Vino	31€
Magnético Ver más del Vino	28€
La Vinya d'en Tomas Ver más del Vino	28€
El Regajal Ver más del Vino	28€
Lar de Barros Ver más del Vino	19€
Domaine Santa Duc Les Quatre Terres Ver más del Vino	26€
Rosanna Sandri Botero Ver más del Vino	40€
Cantona Pisoni Sarica Ver más del Vino	29€



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos

	Precio
Cantina Pisoni Reboro Ver más del Vino	41€
Rosanna Sandri BACCARA Ver más del Vino	36€
Cantona Pisoni Pinot Nero Ver más del Vino	29€
Cantona Pisoni Rebo Ver más del Vino	29€
La Stoppa Trebbiolo Rosso Ver más del Vino	30€
La Stoppa Camporomano Ver más del Vino	38€
Eugenio Bocchino Tom Ver más del Vino	35€
Eugenio Bocchino Rocabella Ver más del Vino	40€
Masiero Urban Ver más del Vino	28€
Macchion Dei Lupi Psyche Ver más del Vino	28€
Macchion Dei Lupi Esperienze Ver más del Vino	35€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

	Precio
De Fermo Le Cince Cerasuolo Ver más del Vino	33€
Voltumna Marcelo Colfondo Ver más del Vino	26€
Orsi Posca Rossa Ver más del Vino	26€
Wabi Sabi Love & Passion Red Ver más del Vino	25€
Rennersistas Superglitzer Ver más del Vino	26€
Lalikos Mountain Signal Red Ver más del Vino	34€
Minis Terrios Rosu Imparat Ver más del Vino	31€
Minis Terrios Negru Imparat Ver más del Vino	31€
Quinta Dos Termos Vinhas Velhas Ver más del Vino	24€
Comenda Grande Ver más del Vino	25€
Vale de Touros Reserva Ver más del Vino	21€



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Tintos

	Precio Normal
Dona Vitoria Garrafeira Ver más del Vino	24€
Vinha do Carmo Ver más del Vino	24€
Montes Ermos Grande Reserva Ver más del Vino	25€
Mouras de Arraiolos Grande Reserva Ver más del Vino	27€

Cosecha Tardía De Moldavia

	Precio Normal
Fautor Late Harvest Rhein Riesling Ver más del Vino	29€
Fautor Late Harvest Traminer Ver más del Vino	29€



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender!

Carta de Vinos Botellas Magnum

Huno Reserva 2016: (D.O.

Ribera del Guardiana)

Crianza en barricas de

Roble Francés durante 18

meses. Tonelería Seguin

Moreau

Uvas: 40% Garnacha

Tintorera / 40% Tempranillo

/ 20% Graciano



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 Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Domeniile Vorniceni:

Vin spumant Alb Brut

Este vino espumoso fue creado mediante la fermentación secundaria de una mezcla de vinos, a partir de uvas chardonnay y feteasca regala.

El proceso de fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, donde el vino también realiza la conversión maloláctica.

El aroma es muy complejo y expresivo, rico en manzanas y limones, que luego se complementa fácilmente con pan fresco. El sabor pleno, cremoso y complejo desde el principio, regresa al final, evolucionando lentamente, donde se sienten notas de frutos secos.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

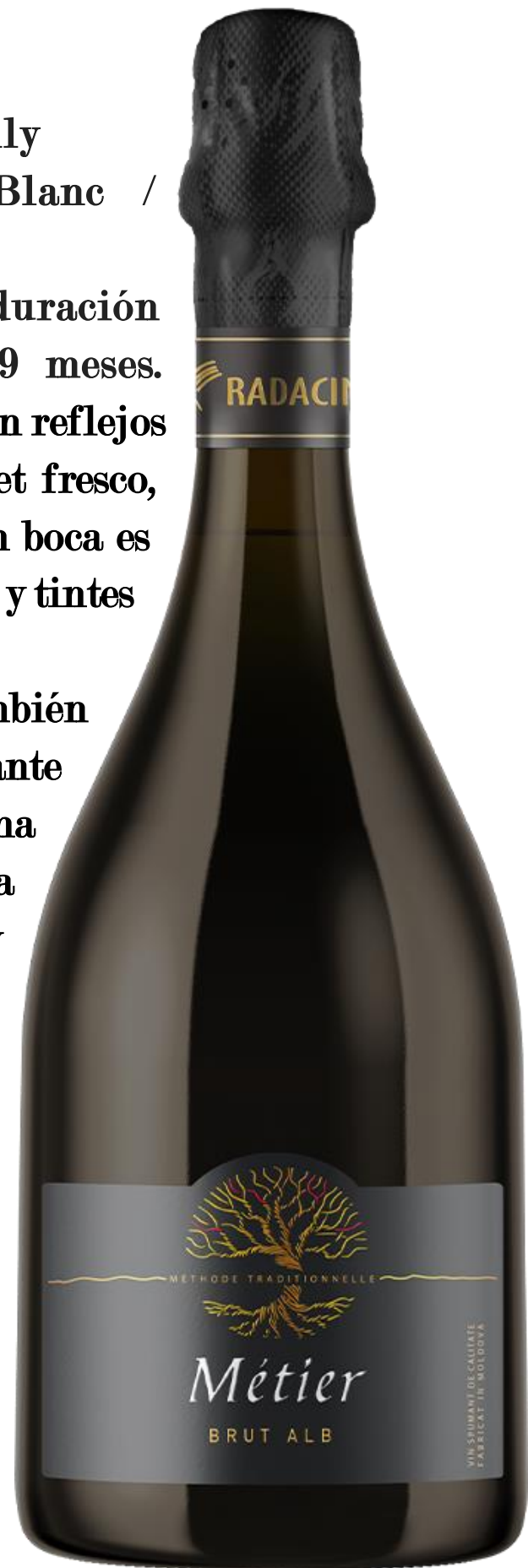
Metier Brut Alb:

Brut White Method Traditionally

**Uvas: Chardonnay / Pinot Blanc /
Sauvignon Blanc**

**Fermentación secundaria y maduración
en botella durante al menos 9 meses.
De color amarillo pajizo dorado con reflejos
verdosos, Métier revela un bouquet fresco,
realzado por aromas afrutados. En boca es
una armonía entre aromas frutales y tintes
minerales.**

**Ideal como aperitivo, pero también
bastante versátil como acompañante
de comida, combinando bien con una
variedad de platos, como pescado a
la parrilla, pollo asado, foie gras y
quesos finos.**



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Ca' D' Gal Lumine Muscat Blanco o Muscat Petit Grain

Uvas: Moscato D' Asti

Elaboración del vino: En autoclaves de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 16° y 18° por un período de varios días. El proceso completo de vinificación dura 50 días.

La filtración estéril y el embotellado en modo isobárico permiten que este vino se mantenga en las mismas condiciones que después de la vinificación, asegurándole una vida óptima.

El embotellado del Moscato d'Asti Lumine normalmente se realiza al menos tres veces al año.

Moscato fresco, de aromas intensos, delicados y elegantes. Los aromas de acacia se acompañan de aromas de salvia, romero y almizcle, el carácter frutal se percibe perfectamente en el paladar con un final de manzana verde, melocotón y albaricoque. El perlaje vivo pero nunca agresivo apoya armoniosamente su presencia azucarada y su frescura persistente.

Maridaje: Postres clásicos de avellanas, tartas de frutas y crema.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Espumantes

Gancia Asti: (DOCG Asti)

Dolce

Uvas: 100% Moscato Bianco

Prensado suave con fraccionamiento del mosto en tres partes: luego solo se utiliza la flor para la producción de Asti. A continuación, el mosto se fermenta parcialmente hasta alcanzar una graduación alcohólica real de 5,5 grados. Luego se almacena a -2°C hasta formar espuma.

Método espumante: Método Martinotti que realza las características aromáticas del Moscato blanco.

Color amarillo dorado y perlaje fino y persistente.

Es aromático, con notas de frutas exóticas, salvia y miel.

Sabor dulce, afrutado, muy equilibrado, que recuerda a la uva de origen.

Maridaje: Perfecto para acompañar postres, también se puede utilizar como aperitivo dulce.



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: Tavora 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 Bodega 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 Bodega 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. Su naturalidad le permite decorar cualquier evento.



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 Boada 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 Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Blancos

Crama Mircesti Sauvignon Blanc 2022:

Uvas: 100% Sauvignon Blanc

El vino tiene un color amarillo verdoso. Aromas de pimienta verde, maracuyá, flor de saúco y pomelo.

Sabor mineral con mucha frescura.

Los viñedos están situados a una altitud de 270-300 m, con una pendiente de 6-12 grados, dirigida en dirección noreste.

El vino fue madurado "sur lie" durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable.

Se recomienda maridar con platos de pescado, platos especiados, sushi, especialidades de carnes blancas o mariscos.



Restaurante Boada 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 agrídulces. 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
Ximén**

**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 Boada 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

Rosados

Cabriz 2020: (D.O. DAO) 14€

**Uvas: Touriga Nacional /
Alfrocheiro**

Vinha do Torrão 2021: 14€

**Uvas: Syrah / Castelão /
Touriga Nacional**

Restaurante Boada 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 Bodega 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 Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Magnético 2021: (Sierras de Málaga)

La uva proviene de dos pequeñas parcelas en los parajes de Navarrete y de Villanueva (pagos de en medio). Únicos viñedos de Garnacha de la zona, orientados al Norte buscando la frescura.

Uvas: 100% Garnacha

Fermentación espontánea de la uva de las dos parcelas en depósito de acero inoxidable. Realiza fermentación maloláctica.

Crianza: 10 meses en tinajas antiguas de hormigón de 1000 L sobre sus lías finas.

Color malva de capa media-alta. En nariz, aromas de flores silvestres y frutos rojos con algunas notas especiadas. En boca, en un vino muy fresco, mineral y frutoso.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

El Regajal Selección Especial 2018 (Vino de Madrid)

**Uvas: Tempranillo / Carbernet Sauvignon / Syrah / Merlot /
Petit Verdot**

El Regajal es un vino multivarietal elaborado en su integridad con la mejor selección de uvas procedentes de sus propios viñedos. Este vino de Madrid pasa un tiempo de 12 meses en barrica de roble francés. Durante este período, el vino adquiere complejidad y estructura, y se producen interacciones sutiles con la madera que aportan características adicionales al perfil de sabor y aroma.

Tras la crianza en barrica, el vino se guarda en bodega durante un tiempo adicional para su maduración y afinamiento antes de ser lanzado al mercado, asegurando que alcance su máximo potencial y calidad.

Presenta un color rojo granate intenso. En el aroma se entrelazan sutiles notas florales con fragancias de frutas rojas y el aroma distintivo del romero. Al paladar, su entrada es sedosa, con una equilibrada acidez y una textura que se extiende hacia un final sumamente sabroso.

Maridaje: Carnes Rojas, Chocolate, Quesos Fuertes



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Lar de Barros 2021 (Ribera del Guardiana)

Uvas: 100% Tempranillo

Notas de cata: Vino tinto limpio y brillante, capa media con tonalidades rojas. Aroma a canela, sutiles aromas a tostados como vainilla, frutas negras y rojas, van apareciendo aromas especiados propios de su crianza en botella como el clavo. En boca es amplio, largo con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella.

Maridaje: Parrillas, guisos, embutidos, jamón.



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 despalilla, dependiendo la cantidad en función de la naturaleza de la añada y de la parcela, y la uva se introduce por gravedad en las tinas 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 Boada 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 Boada 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 Bodega 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 Bodega 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 Boda 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 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 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 Boada 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 Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Lalikos Mountain Vineyards Signal Red 2017

P.G.I. Kavala

Uvas: Syrah / Viognier

Un coupage de Syrah y Viognier que fácilmente puede incluirse entre los mejores de su tipo en nuestro país. El porcentaje de Viognier es relativamente alto, un 10% en lugar del habitual 5-7%, para dar al vino un toque extra de elegancia, mientras que se utilizaron barricas de 500 litros, en lugar de barricas de 225 litros, para tener una presencia menos intensa de madera, aunque la vida útil del vino alcanzó los 15 meses. Un vino lo suficientemente espeso como para dar botellas maravillosas diez años después de la cosecha.

Maridaje: Platos ricos en carne y generalmente cocinados con salsas especiadas y exuberantes. También platos con menudencias, setas, paté, quesos amarillos maduros y embutidos ahumados.



Restaurante Boda By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Minis Terrios Rosu Imparat 2019:

Crianza en Barricas de Roble Francés durante 12 meses

Uvas: 50% Feteasca Neagra / 25% Cabernet Sauvignon / 25% Merlot

Nota de cata: Carácter fuerte, Arrogante en aromas, Aterciopelado en cuerpo.

Color rubí intenso, con un bouquet extraordinario, frutos del bosque y cerezas negras, finas notas de chocolate, con tonos de roma y eucalipto, que crean un sabor pronunciado y duradero.

Maridaje: Carnes, Embutidos, Quesos, Bacalao.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Minis Terrios Negru Imparat 2020:

Crianza en Barricas de Roble Francés durante 14 meses

Uvas: 50% Cabernet Sauvignon / 50% Merlot

Nota: Color rubí, bouquet extraordinario e intenso, con aromas de mora y cereza, lleno de personalidad y rico en taninos, con toneladas de moras que crearán un sabor pronunciado e intenso, en blanco y negro.

Maridaje: Carnes, Embutidos, Quesos, Bacalao.



Restaurante Boada By Raul Colan

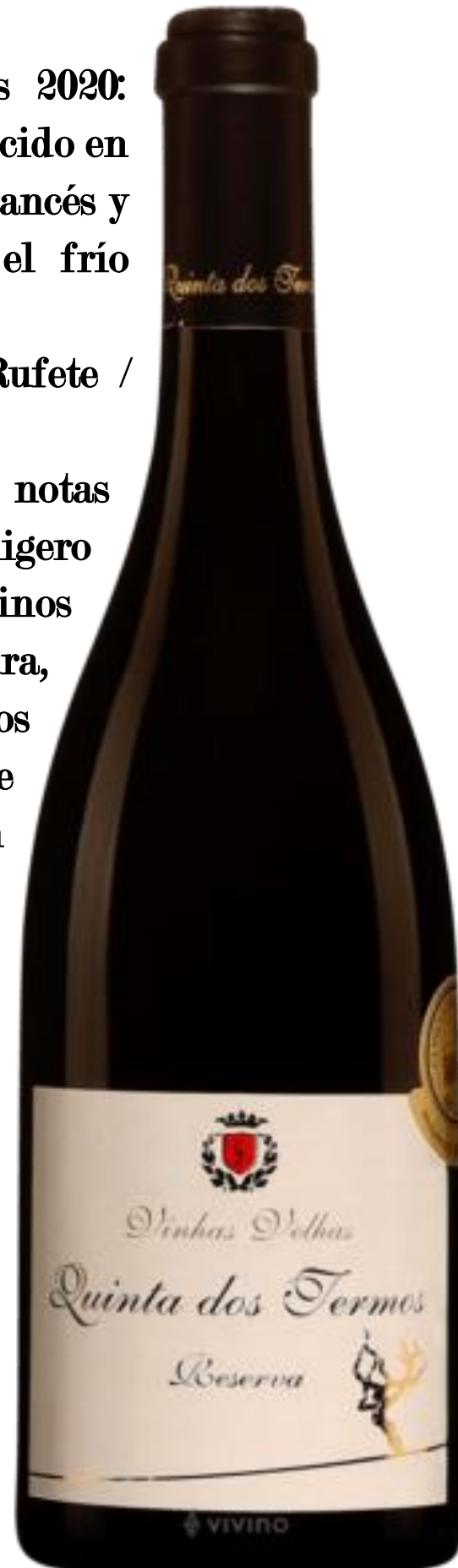
Solo déjate sorprender

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 Estrela

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.



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Vale de Touros Reserva Vinhas Velhas 2019: (D.O. Palmela)

Uvas: 100% Castelao

Proviene de viñas de más de 50 años, y se elabora a partir de la variedad de uva Castelao. Fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada y maceración pelicular prolongada. Crianza de 10 meses en barrica de roble francés y americano.

Aroma profundo y concentrado con notas de frutos rojos maduros, mermelada y especias. Es un vino con cuerpo, con taninos presentes y un retrogusto elegante y persistente.

Maridaje: Carne guisada, caza, asados al horno y quesos de aroma intenso.



Restaurante Boada By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Comenda Grande 2021: (D.O. Alentejo)

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

Vendimia Manuel con una posterior crianza en barricas de Roble Francés durante 12 meses.

Color granate intenso. Con un delicado aroma a moras y ciruelas acentuado por notas de vainilla.

Maridaje: Carnes, especialmente Carnes a la Parrilla.



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 Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Tintos

Montes Ermos Grande Reserva 2020: (D.O. Douro)

Uvas: Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz (Tempranillo en el Duero)

Maceración prefermentativa, fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, maceración postfermentativa. Una parte del lote maduró durante un período de 18 meses en barricas de roble americano y francés de grano extrafino.

Limpio, de color rojo violeta profundo con lavas moradas. Aromas de fruta roja y de frutos del bosque maduros, ciruela y cassis en armonía con notas de compota de cerezas perfectamente casadas con notas especiadas de las variedades de uva utilizadas. La puesta en escena en madera le aporta notas dulces de vainilla y torrefacción. Tiene cuerpo y estructura, presentando un aroma en boca fino y complejo con notas de frutas rojas y chocolate. El final de boca es largo y armonioso con taninos de calidad aún bien presentes.

Maridaje: Carnes, Bacalao y Queso





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 Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Cosecha Tardía

Fautor Late Harvest Rhein Riesling 2016:

Uvas: 100% Riesling de Rhein

Tamaño: 50cl

Producido a partir de uvas de alta calidad, este vino especial extraído artesanalmente a finales de otoño tiene finos sabores de melocotón, cáscara de limón y frutas tropicales. El noble sabor se ve reforzado por finos o un final.

Maridaje: Aperitivo



Restaurante Bodega By Raul Colan

Solo déjate sorprender

Cosecha Tardía

Fautor Late Harvest Traminer 2016:

Uvas: 100% Traminer

Tamaño: 50cl

Criado a partir de uvas de alta calidad, cosecha artesanal durante el final de Otoño, aromas de flores de lima, jasmim y miel. Noble, de sabor delicado, dejando en el paladar un final y delicado por toneladas delicados de sabor.

