

★★★★

# IBERIK

ROCALLAURA BALNEARI

CARTA

# VINOS



## BLANCOS

### D.O. COSTERS DEL SEGRÉ

#### Blanc de Serè 18€

##### Macabeo, Parellada y Chardonnay

Aromas limpios y frescos de manzana y piña, con matices tropicales. Boca: fresco y equilibrado.

Maridaje: aperitivos, pescados y mariscos.

#### Agaliu 21€

Aromas afrutados de intensidad media, limpios y delicados, con reminiscencias de frutos secos y frutas blancas.

En boca es un vino fresco y seco con una entrada amable y llena de sabor.

Maridaje: comida asiática, mariscos.

### D.O. RIBEIRA SACRA

#### D.O. Bernardino 19€

##### Godello, Albariño y Treixadura

Aroma intenso, buena expresión frutal, notas de fruta madura.

Maridaje: aperitivos, mariscos, pescados y carnes blancas.

### D.O. RIAS BAIXAS

#### Valtea 19€

##### Albariño

Aroma de buena intensidad con recuerdos frutales, en boca amplio y glicérico con acidez equilibrada.

Maridaje: pescados, mariscos y queso fresco.

### D.O. RIBEIRO

#### Santo André 17€

##### Treixadura, Godello, Albariño, Loureira

Aromas de intensidad media a cítricos y frutas de hueso, en boca sabroso, fresco con sensaciones de fruta exótica perfectamente integrada.

Maridaje: aperitivos, arroces, pescados y mariscos.

#### Casal de Armán 19€

##### Treixadura, Godello, Albariño.

Aromas a nectarina, hinojo y flores blancas, en boca elegante y fino.

Maridaje: mariscos y arroces.

## TINTOS

### D.O. COSTES DEL SEGRÉ

#### Naltres 21€

##### Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Negra.

Vino voluminoso y fresco. Presenta un final persistente y agradable. Taninos dulces y buena acidez.

Maridaje: carnes blancas, embutidos, carnes rojas a la parrilla, quesos curados y carne de buey.

### D.O. RIBEIRA SACRA

#### Don Bernardino 19€

##### Mencía

Aroma amplio, fino y distinguido, en boca elegante, equilibrado, intenso y aterciopelado, con las características especiales de vinos de Amandi.

Maridaje: ideal acompañante de la cocina tradicional gallega, empanada, cocido, pulpo, carnes asadas y caza.

#### Don Bernardino 4ª Generación 27€

##### Mencía (Barrica de roble francés)

Aroma muy bien ensamblado con lo que le aporta su paso por la madera, intenso equilibrado y con buen cuerpo.

Maridaje: cocina tradicional, caza y carnes rojas.

### D.O. RIOJA

#### Heraclio Alfaro Crianza 15€

##### Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano

Aromas de fruta con un toque de crianza, en boca equilibrado, fresco y largo.

Maridaje: Parrillada de verduras y estofados.

#### Izadi Larrosa negra 18€

##### Garnacha (6 meses en barrica de roble francés y americano)

Aroma de fruta roja y lavanda, en boca frutal, amable y aterciopelado.

### D.O. RIBERA DEL DUERO

#### Melior de Matarromera 18€

##### Tempranillo

Aromas a café, regaliz y vainilla, sensaciones frutales con toques a cacao.

Maridaje: quesos, ibéricos y carnes rojas.

#### Emilio Moro 33€

##### Tempranillo

Aromas de tempranillo pulidos con la crianza con una boca potentemente carnosa con un tanino meloso y pulido.

Maridaje: ibéricos, carnes rojas y arroces.

## ESPUMOSOS

#### Freixenet vintage reserva 16€

##### Macabeo y Parellada

Suave y de gran frescos con burbuja fina y ligera corona.

Maridaje: aperitivos.

#### Segura Viudas Brut vintage Gran reserva 18€

##### Macabeo y Parellada.

30 meses de crianza, notas de panadería y frutos secos combinados con toques cítricos y manzanas.

Maridaje: jamón y aves de corral.

#### Champán Herí Abelé 42€

##### Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

Burbuja de gran sutileza, aroma seductor con notas de espino blanco y fruta de hueso.

Maridaje: aperitivos y postres.



CONTACTO

**Iberik Rocallaura Baleari**

T. 973 330 632 · E. [reservas.rocallaura@iberikhoteles.com](mailto:reservas.rocallaura@iberikhoteles.com)