



IL·MACININO
espresso

**CARTA
DEI VINI**

VINI ITALIANI

VINI BIANCHI

- **RIBOLLA GIALLA (BORGO DEI VASSALI) (SECO)**  24,50€

Vino de la región Friuli Venezia Giulia con uva Ribolla Gialla. De color amarillo pajizo claro. Aroma afrutado con notas de flores blancas. En boca Seco, fresco con buena acidez. Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes crudos y pastas.

- **SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE (SECO)**  26,50€

Vino de la región italiana Trentino Alto Adige al norte de Italia elaborado con uva de la variedad Sauvignon. De color amarillo pajizo intenso. Aroma a de pétalos de rosa, lichí y piña. En boca lleno y cremoso al paladar, final aromático de larga persistencia. Ideal como aperitivo, marida bien con espárragos y verduras a la parrilla, con pescado y queso cabra.

VINO SPUMOSO

- **LAMBRUSCO ROSSO** (Lambrusco tinto de la casa)  17,50€

Vino Espumoso de la región de la Emilia Romagna con uva de variedad Lambrusco. De color Rojo de intensidad media. Aroma vinoso, distintivo y agradable. En boca dulce, chispeante y agradable. Perfecto para entrantes pastas con carnes y pizzas.

- **LAMBRUSCO ROSATO** (Lambrusco rosado de la casa)  17,50€

Vino Espumoso de la región de la Emilia Romagna con uva de variedad Lambrusco. De color rosado de intensidad media. Aroma vinoso y tenue. En boca dulce, chispeante y agradable. Marida bien con entrantes, ensaladas, pastas y pizzas.

- **PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G EXTRA**  27,00€

Vino espumoso Brut de la región italiana de Veneto elaborado con uva Glera. De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, perlage fine y persistente. Aroma elegante con notas florales de rosa y jazmín. Las notas afrutadas recuerdan a manzana golden, piña y plátano. En boca buena acidez, persistencia y frescura. Perfecto como aperitivo y para acompañar entrantes y platos ligeros.

VINI ROSSI

- **MERLOT FRUILI ISONZO (BORGO DEI VASSALI)** 🍷 23,00€

Vino de la región de Venezia elaborado con uva Merlot. De color rubí muy intenso con reflejos lilas. Tiene aroma a mora y frutos del bosque. En boca es ligero, seco y armónico. Marida con platos con carnes, pastas y pizzas.

- **SYRAH SICILIA** 🍷 25,00€

Vino de Sicilia elaborado con uva Syrah. Con intenso color rubí. En nariz tenemos aromas de cereza negra, granate y mora. En boca elegante y equilibrado con notas balsámicas. Excelente con pasta con salsa de tomate, carne, verdura a la parrilla y pizzas.

- **CHIANTI SUPERIORE LE DUE ARBIE** 🍷 27,00€

Vino de la región de Chianti en la Toscana elaborado con uvas Sangiovese y Merlot. De color rojo rubí intenso con reflejos purpúreos. En nariz da notas de fruta roja, cerezas y violeta. En boca equilibrado fresco con buena estructura. Vino “a tutto pasto”, ideal con primeros platos a base de carnes, pastas y pizza.

- **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G DIEVOLE** 🍷 29,00€

Vino Tinto de la Toscana italiana elaborado con uvas Sangiovese, Canaiolo y Colorino. Es un vino elegante con aromas bien definidos de cereza silvestre, rosa y tierra. También posee notas de especias dulces que se mezclan hábilmente con la textura de taninos maduros y finos. El toque solar y mediterráneo del vino se destaca a través de las notas de aceituna negra. El final también es cálido pero permanece dulce y sabroso. Un vino tinto que marida perfectamente con los platos con trufa.

- **MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G** 🍷 32,00€

Uno de los vinos tintos más famosos de la Toscana elaborado con uvas de la variedad Sangiovese, Merlot y Cabernet Sauvignon. Tiene un color rojo rubí que tiende a granate con el paso del tiempo; su aroma es etéreo, intenso, agradable y fino; su sabor es seco, cálido y ligeramente tánico. Marida bien con primeros platos de pasta, lasañas, incluso una pizza de verduras puede ser una combinación inusual pero sabrosa.

VINOS DE VEJER DE LA FRONTERA

VINOS BLANCOS

- **FARO DE TRAFALGAR (SEMIDULCE)**

3,50 € 22.00€

Vino embotellado en Vejer de la Frontera con la uva Zalema como protagonista. De color amarillo pajizo con consistentes tonos dorados. Agradable dulzor en boca que conjuga con notas herbáceas y recuerdos marinos. Amable y persistente a la vez. Ideal para acompañar el aperitivo, para ensaladas, nuestras pastas y pizzas. Un vino que no deja indiferente.

- **CABO DE TRAFALGAR (SECO)**

3,50 € 21.00 €

Vino embotellado en Vejer de la Frontera con uva de la variedad Chardonnay. De aspecto brillante, en boca resaltan los aromas a frutas tropicales y florales. Agradable entrada que no deja indiferente. Marida muy bien con nuestras pastas y pizzas.

- **ETÚ SONRISA BLANCO (SECO)**

3,50 € 26,00€

Vino de El Palmar de Vejer de la Frontera elaborado con uva Sauvignon Blanc Fresco, elegante, vivo, afrutado, que despertará una sonrisa en tu vida. De color amarillo verdoso pálido, con reflejo acerado. En nariz buena intensidad, nota fresca, cítrica, florar con notas de manzana verde y melocotón. En boca fresco con buena acidez, con notas de cítricos, manzana verde, lantana y menta. Final de boca agradable con un postgusto mineral y salino. Marida bien verduras en ensaladas frías y templadas, pastas, canelones, lasañas y pizzas.

VINOS ROSADOS

- **ETÚ ROSADO (SECO)**

3,50 € 23,50€

Vino de El Palmar de Vejer de la Frontera elaborado con uvas Syrah y Tintilla de Rota. Color rojo con reflejos violáceos, muy vivos. En nariz, aromas a frutas rojas. Fresa, frambuesa, balsámico, níspero maduro. En boca, un vino fresco y seco. Amplio, lleno de sensaciones. Notas mediterráneas: piñones, hoja de pino, balsámico, con un final mineral muy elegante. Marida muy bien con el carpaccio de carne, pastas, ensaladas frías, templadas, lasañas y pizzas.

VINOS TINTOS

- **PORTUM BAESSIPO**

3,70 € 23,00 €

Fruto de un coupage no solo de variedades como Syrah y Merlot, sino también de zonas de producción, uniendo nuestra sierra con zonas costeras. Mar y tierra juntos en una copa de vino.

- **ETÚ SONRISA**

28,50€

Vino de El Palmar de Vejer de la Frontera elaborado con uvas Tintilla de Rota, Merlot y Syrah. De color rojo picota, muy intenso. En nariz, intensidad y complejidad con aromas a cerezas, arándanos, ciruela negra, algarroba. Notas especiadas y balsámicas, tomillo, pimienta. En boca es fresco, amplio, sedoso, con muy buen acidez y taninos ligeros. Marida bien con el atún, lasañas, pastas y pizzas con quesos curados y fuertes.

VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

VINOS BLANCOS

- **ENTRECHUELOS (SECO)**

3,50 € 18,00 €

Vino de Jerez de la Frontera elaborado con uva Chardonnay. De color amarillo pajizo, pálido con reflejos verdosos. Con aromas de melocotón y albaricoque. Se aprecian notas florales con tonos cítricos de corteza de naranja y pomelo. En boca muy suave y goloso, acidez bien compensada, fresco y duradero. Vino muy redondo y largo. Marida con entrantes fríos y templados, pastas y pizzas.

- **FORLONG BLANCO (SECO)**

25,00€

Vino de El Puerto de Santa María elaborado con las uvas Pedro Ximénez y Palomito. En nariz es intenso y perfumado, con toques de albaricoque, flores blancas y tomillo. En boca lo encontramos fresco y placentero, donde fruta y mineralidad son los protagonistas en el postgusto. Equilibrado, amplio, untuoso, de acidez muy integrada que equilibra la calidez, persistente, mineral... Perfecto para ensaladas, pescado y pizzas.

- **SANCHA PÉREZ BLANCO** (SECO)

27,00 €

Vino de Conil de la Frontera elaborado con uvas de la variedad Palomino y Pedro Ximénez. De color amarillo oro con toques verdosos, brillante. En nariz da aroma a frutas exóticas, albaricoque y plátano. Algo floral, toques minerales y herbáceos. En boca es fresco e intenso, buen volumen, equilibrado, persistente y amable. Marida bien con los entrantes y pastas.

- **CONTRATIEMPO** (SECO)

28,50€

Vino de El Puerto de Santa María elaborado con uva Moscatel de Alejandría. De color oro claro y brillante. En nariz, es joven, fresco, de nariz floral con notas de melón cantalupo, lichi, albaricoque... muy aromático. En boca presenta una entrada suave, con una acidez que se une a un suspiro amargo para darle algo más de largura en su paso por boca. Aparecen salinidad y mineralidad. El paso del tiempo en copa favorece la aparición de notas que nos recuerdan aún más a la variedad como son el jazmín y las notas mieladas. Acompaña muy bien verduras, mariscos, ensaladas frías y tibias. Platos con notas de acidez bastantes notorias, pero sobre todo marida perfecto con una buena compañía.

VINOS ROSADOS

- **ENTRECHUELOS ROSADO**

3,50 € 21,00 €

Vino de Jerez de la Frontera elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, Syrah y Merlot. De rosa pálido. Con aromas a frutas rojas y piruleta de cereza, fresa y frambuesa. Marida con ensaladas y pastas.

VINOS TINTOS

- **PETIT FORLONG**

25,00€

Vino de El Puerto de Santa María con uvas Syrah, Merlot y Tintilla de Rota. De color rojo cereza con capa media. El aroma nos recuerda a flores, algo de clavel, acompañado de una fruta roja fresca y ácida como la grosella, todo esto, sobre un fondo profundo de cacao. En boca tenemos un vino con una muy buena acidez que aporta viveza, seguido de una tanicidad marcada en los laterales de las mejillas que incluso dan sensación de salinidad. Marida con entrantes de carne, pastas con salsas de tomate, lasaña y pizzas con tomate.

- **GARUM BODEGA LUIS PEREZ**

4,00 € 26,00€

Vino de Jerez de la Frontera hecho con uvas Merlot, Syrah, Petit Verdot con color granate, violeta intenso. Aroma intenso, frutal, fruta roja madura, notas especiadas, regaliz, café, cacao. En boca es sedoso, potente, tanino dulce, notas tostadas. Marida bien con los entrantes, lasaña y pizzas.

- **BARBAZUL**

27,00€

Vino de Arcos de la Frontera hecho con uvas Tintilla de rota, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. Joven y vivo, este hermano pequeño del Taberner, es un vino tan fresco y atlántico que casi recuerda al mar y las salinas. Afrutado, sabroso. Color cereza picota intenso con tonalidades violáceas. Complejo en nariz, con aromas cítrico, a hojas de higuera y a hierbas aromáticas. En boca Sabroso, fresco, con una acidez muy compensada. Paso largo en boca, que nos recuerda a la frescura de la fruta. Marida bien con entrantes, lasaña, pastas y pizzas.

- **SAMARUCO BODEGAS LUIS PEREZ**

27,50€

Vino tinto de Jerez de la Frontera con uva Syrah y Petit Verdo. Tiene color picota de capa medio alta. Aroma de personalidad marcada, intensidad alta, destacan las notas vegetales de verduras maduras. En boca la entrada limpia y voluminosa, gran acidez y fruta negra madura. Marida con Pizzas, verduras asadas, lasaña.

- **SANCHA PEREZ**

33,00€

Vino de la Bodega Sancha Pérez de Conil de la Frontera con uva Merlot y Petit Verdot. Es un vino de agricultura ecológica certificada de aspecto visual picota oscura capa medio alta, brillante con ribetes rosadas. De aroma intenso, frutos rojos maduros, con toques mentolados, algo floral. Se aprecia notas de humo y toffe. En boca entrada amable, fresco, ligero y persistente. Algo tánico con retrogusto a frutos rojo. Buen volumen. Ideal para acompañar a los entrantes de carne y la lasaña.

- **TINTILLA BODEGAS LUIS PEREZ**

36,00€

Tinto de Jerez de la Frontera de uva Tintilla de rota. Se caracteriza por un color granate capa alta. En nariz es intenso y franco, con recuerdos a grosellas, laurel, zarzamoras, pimienta negra, nuez moscada y chocolate. Se caracteriza por un tanino dulce que lo hace sedoso pero potente, de un postgusto intenso pero refrescante debido a la característica acidez de la Tintilla. Marida muy bien con la lasaña y platos con quesos semiduros. También con postre con frutos rojos o chocolate.

DEI VINI

VINOS ESPAÑOLES

VINOS BLANCOS

- **DESCOMUNAL D.O. RUEDA (SECO)**. B. de la casa  3,00 €  16,00 €

Vino de Castilla y León elaborado con uvas de la variedad Verdejo. Vino divertido, delicado y ligero. Luce un bonito color dorado con reflejos acerados y verdosos típicos de la variedad. En nariz es muy aromático, afrutado y fresco, con recuerdos herbáceos y de fruta de hueso. En boca presenta buena estructura y cierta complejidad. Ideal para acompañar a los entrantes, pastas y pizzas

- **VIÑA CANSINA D.O. RUEDA (Semiseco)**. B. de la casa  3,00 €  16,00 €

Vino de Castilla y León elaborado con uvas de la variedad Verdejo. De Color Amarillo pajizo, limpio y brillante. Despliega una amplia y limpia gama de aromas frutales aportados por la variedad verdejo, sobre todo fruta exótica (anisados). En boca untuoso y potente con un toque ácido, que alarga el paso en boca. En retronasal característico amargor final. Madira con las ensaladas frías y templadas, pastas y pizzas.

- **VIDILLA D.O. RUEDA (SECO)**  3,50 €  18,00 €

Vino de Castilla y León elaborado con uva de la variedad Verdejo. Atractivo color amarillo pajizo presenta un equilibrado y agradable conjunto aromático en el que destacan elegantes notas florales y de frutas maduras. Es equilibrado y bien estructurado en boca, apreciándose dulces y finas notas de frutas blancas (plátano, manzana) y de hueso (albaricoque) con ligera y refrescante acidez que equilibra un sabroso y largo final de boca. Madira con ensaladas frías y templadas, pastas, pizzas y tiramisú.

- **CASTELO DE MEDINO D.O. RUEDA (SECO)**  3,50 €  20,50 €

Vino de Castilla y León elaborado con uva de la variedad Verdejo. De color amarillo pajizo con tonos verdoso, brillante y cristalino. Tiene aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana. En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. Vino ideal para acompañar el aperitivo, entrantes, pastas y pizzas.

- **ESENCIA 27 (SEMIDULCE)**  3,50 €  21,00 €

Vino de Castilla y León elaborados de uvas de la variedad Verdejo. Es el vino semidulce más premiado internacionalmente. De color olor amarillo pajizo con ribetes acerados. En nariz muy intenso y complejo, con notas de frutas tropicales maduras así como a manzanas y almíbares. En boca equilibrado y elegante, con una entrada dulce y chispeante, debido al carbónico natural de su fermentación. Largo y agradable postgusto. Madira bien con los entrantes, ensaladas frías y templadas, pastas y pizzas.

- **VIÑA BARREDERO (SECO)**

🍷 26,50€

Vino de Huelva con uva 100% Zalema de color brillante amarillo pajizo y reflejos verde-grisáceos. Fino y elegante en nariz, nos sitúa de entrada en frutas como manzana, recuerdos florales de azahar, terminando con final de cítricos que refresca y personaliza la variedad. En boca tiene tacto suave, glicérico, amplio y untuoso, acidez fresca, salino. Sorprendente equilibrio acidez/alcohol. Perfecto compañero para toda una comida va bien con todo tipo de entrantes, mariscos, pastas y pizzas.

- **SÈRS BLANQUÉ (SEMISECO)**

🍷 29,00€

Vino de Huesca con uva chardonnay con un color oro pálido con tonos verdes y brillantes. De intensidad muy alta, de frutas blancas, piña, manzana y pomelo, junto con tonos de mantequilla, pedernal y vainilla. En boca, suave en el paladar con toque frutal, fresco, ágil, y alegre a la vez, es carnoso y untuoso. Retronasal potente que reproduce la fase olfativa. Postgusto largo de pomelo y ligera especia. Marida bien con carnes blancas, pescados, mariscos, ensaladas, pastas y pizzas

VINOS TINTOS

- **VIÑA EGUIA D.O. RIOJA.** Tinto de la casa 🍷 3,00 € 🍷 16.00 €

Vino de La Rioja de uva Tempranillo. De color rojo cereza vívido y brillante. En nariz fresca y agradable, con marcados aromas de fruta roja madura y sutiles tonos de la maduración en madera noble: regaliz, vainilla, notas balsámicas. En boca amplia y equilibrada, muy fresca y sabrosa. Postgusto placentero y de gran plenitud, con un final persistente. Ideal para el carpaccio, lasaña y pizzas

- **NAVAYOS DURI D.O. R. DEL DUERO.** Tinto de la casa. 🍷 3,00 € 🍷 16.00 €

Vino de Castilla y León de uva Tempranillo. Intenso suave y afrutado, predominan las notas de fruta negra y regaliz, aportando notas golosas al conjunto. En boca es concentrado y suave, de cuerpo medio, buena estructura y final largo. Madira con entrantes de carne, lasaña y pizzas.

- **LAYA** 🍷 3,50 🍷 17,00 €

Vino de D.O. Almansa de Castilla La Mancha elaborado con uvas Garnacha Tintorera y Monastrell. Vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo picota cubierto. Elegante, fresca y compleja nariz donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Agradable y fresca entrada en boca, equilibrado y con taninos dulces, aunque juveniles, untuoso y envolvente, con un original e interesante paso por boca y un largo final. Ideal con todos nuestros platos.

- **JUAN GIL ETI. AMARILLA**

3,50 € 17,50 €

Vino de D.O. Jumilla de Castilla La Mancha elaborado con uva Monastrell. De color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo, en él destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Agradable paso por boca y de muy buena persistencia. Madera con entrantes de carnes, lasaña y pizzas.

- **FLOR DE MORCA**

3,50 € 22,00 €

Vino de D.O. Campo de Borja de Aragón elaborado con uva Garnacha. De color púrpura de capa alta, rico y delicado, con recuerdos de moras, arándanos y ciruelas, notas minerales, mocca y detalles especiados como chocolate negro, regaliz y pimienta negra. En boca es sabroso y fresco, muy equilibrado. Combina muy bien con entrantes, lasañas y pastas rellenas, además de con las pizzas.

- **NEXUS ONE D.O. R. DEL DUERO**

4,00 € 29,50 €

Vino de Castilla y León elaborado con uva Tempranillo. De color rojo intenso en nariz tiene muy buena intensidad y frescura, aparecen en primer lugar toques florales seguidos de unos sutiles aromas de fruta un poco madura y de nuez. El mentol y los balsámicos le hacen distinguido. La entrada en boca es una explosión de fruta roja y una madera muy delicada que le hace más complejo pero sin interferir en él. Se muestra agradable, sedoso, largo y equilibrado. Perfecto para todos nuestros platos.

BEVANDE

REFRESCOS

NESTIE/ACUARIUS

CERVEZA DE GRIFO

CERVEZAS BOT 33 cl.

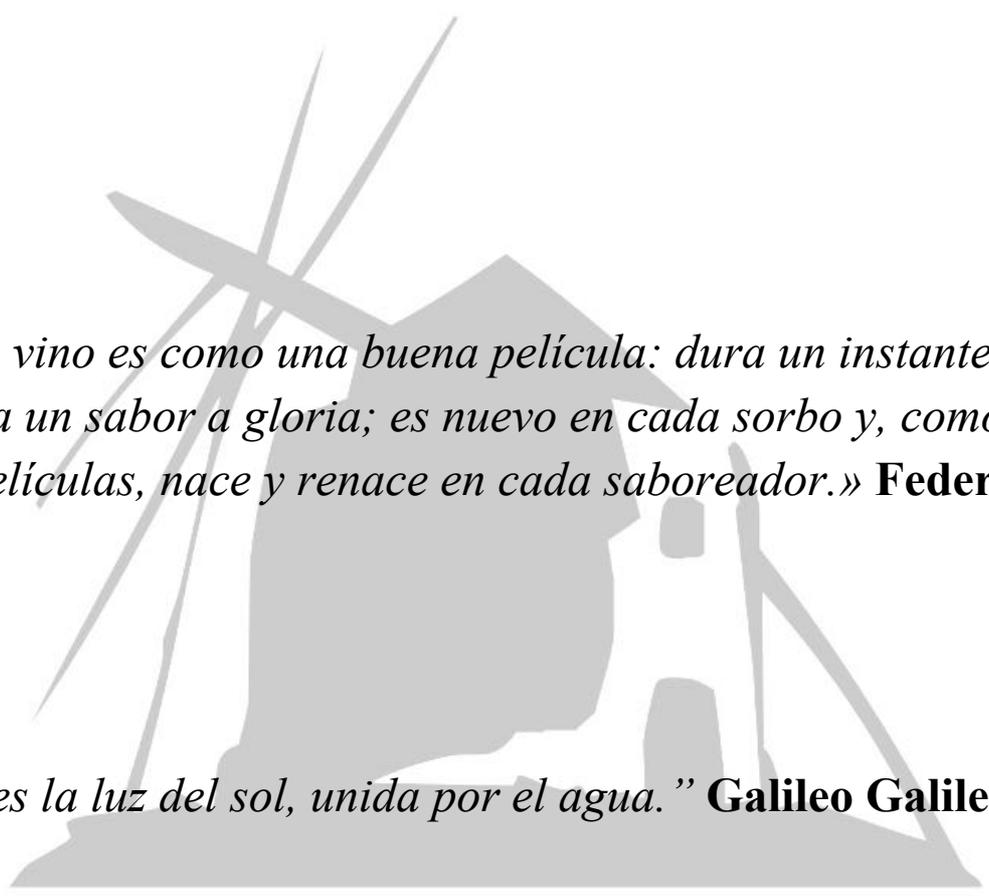
1,80€

2,30 €

2,80€

3,20€

**CARTA
DEI VINI**



«Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.» **Federico Fellini.**

“El vino es la luz del sol, unida por el agua.” **Galileo Galilei.**

“El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte.” **George Brassens.**

CARTA DEI VINI

IL MACININO ESPRESSO

Calle José María Pemán s/n
11150 Vejer de la Frontera, Cádiz

TELEFONO

666 38 09 46

AHORA PUEDES RESERVAR ONLINE
EN FACEBOOK
INSTAGRAM
O EN

ESPRESSO.ILMACININO.COM