

CARTA DE VINOS



NUESTROS VINOS POR COPA

BLANCOS

- **VINO “ LA OLA ”** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
D.O. Ribera del Andarax, Almería. 80% Macabeo, 20% Viognier.
- **TERRANOVA** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
D.O. Rueda. 100% Verdejo.
- **MARIETA** **Botella: 20€** **Copa: 4,00€**
D.O. Rias baixas. 100% Albariño.
- **YLLERA 5.5** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
V.T. Castilla y León. Frizzante .100% Verdejo.

TINTOS

- **PERFER HEREDAD** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
V.T. Desierto de Almeria. 100% Tempranillo.
- **FINCA SAN MARTIN** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
D.O. Rioja. 100% Tempranillo. CRIANZA.
- **ALTOS DE VALDOSO** **Botella: 18€** **Copa: 3,70€**
D.O. Ribera Del Duero. 100% Tempranillo. ROBLE.

VINOS BLANCOS DE ANDALUCIA

- VINO “LA OLA”

Botella: 18€

V.T. RIBERA DEL ANDARAX, Almería. 80% Macabeo, 20% Viognier.

De color amarillo pálido, brillante y limpio. Sus aromas denotan frescura y fruta como melocotón, plátano y pera. Su paso por boca es agradable, longevo e intenso. Presenta una fresca acidez y un final de cuerpo frutal y aromático en el postgusto.



- CEPA BOSQUET CHARDONNAY

Botella: 18€

I.G.P. LAUJAR DE ANDARAX, Almería. 100% Chardonnay.

Fermentación y crianza sobre lías en barricas durante 4 meses. Aroma complejo con notas de fruta tropical y con toques ahumados aportados por la barrica. Boca densa y cremosa y fresca acidez, que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.



- FLOR DE INDALIA

Botella: 18€

D.O. RIBERA DEL ANDARAX, Almería. Vermentino, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Su aroma es floral con evolución a caramelo. Con mucho cuerpo en boca acabando goloso y secante. Complejo original y diferente, llamativo, denso y elegante.



- BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO

Botella: 18€

V.T. CADIZ . 100 % Palomino Fino.

Es un vino blanco, ligero y fresco , en nariz, predomina el aroma a frutas de carne blanca, como la pera, con un toque de notas cítricas vivaces que realzan su frescura. Al probarlo, se percibe una suavidad elegante, característica de la uva palomino, con un equilibrio bien perfilado que lo hace especialmente agradable al paladar.



- NAVE TRINIDAD

Botella 1/2 : 12€

D.O. MANZANILLA DE SAN LUCAR. 100 % Palomino Fino.

Es una Manzanilla de crianza media, alrededor de cuatro años, muy rica y equilibrada, sabrosa y sugerente dentro de su edad alegre. En nariz es intenso y punzante. Predominan los aromas a manzana verde. En boca es fresco y untuoso. Muy sabroso, con fondo láctico y regusto a frutos secos.



VINOS BLANCOS

- **JOSE PARIENTE**

Botella: 22€

D.O.RUEDA 100 % Verdejo.

En nariz , despliega una gama de frutas blancas y cítricos , donde aparece también el hinojo ,mientras un fondo anisado y balsámico se entrelaza con suaves toques minerales . En boca , la fruta fresca se vuelve untuosa y golosa , con una elegante estructura que se despliega en su final amargo , tan propio del verdejo, y sostenido por una acidez vibrante.



- **TERRANOVA**

Botella: 18€

D.O.RUEDA. 100% Verdejo.

Color pajizo pálido con reflejos acerados. La nariz es franca e intensa, con aromas de frutas blancas sobre las que destacan notas minerales, de ortigas y miel. En boca, el vino es amplio y sabroso.En su entrada, elegante y estructurado, con un final largo de recuerdo ácido.



- **MARA**

Botella: 19€

D.O.MONTERREI. 100 % Godello.

En nariz percibiremos claramente notas herbáceas como hinojo y anís, acompañadas de matices de manzana reineta y un toque sutil de membrillo. En boca, es fresco y envolvente, dejando un postgusto prolongado con una agradable presencia cítrica que se siente al final. Un vino aromático y fácil de disfrutar.



- **MAR DE FRADES**

Botella: 34€

D.O.RIAS BAIXAS 100 % Albariño.

En nariz se perciben aromas de fruta de pepita a punto de madurar, como la manzana verde y sobre todo pera blanquilla, con un fondo floral delicado y duradero. En boca el recorrido es garboso, con una sensación fresca. Final salino, con notas minerales, con suavidad y carácter.



- **MARIETA**

Botella: 20€

D.O.RIAS BAIXAS 100 % Albariño.

Intensidad media con notas de fruta de pulpa blanca, uva fresca; con matices cítricos de pomelo, mango y lichis. Boca directa, fresca y persistente.Presenta una retronasal muy cítrica con sensaciones a mandarina.



VINOS BLANCOS ESPUMOSOS

- **YLLERA 5.5**

Botella: 18€

V.T. Castilla y León. Frizzante 100 % Verdejo.

Con un sabor delicioso, fina espuma y un aroma rico e intenso, en el que priman los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez. Potente en boca, con un recorrido muy agradable. Final dulzón, largo y muy persistente.



- **JUVE CAMPS ESSENTIAL PURPURA**

Botella: 25€

D.O.CAVA Xarel-lo macabeo y parellada.

En nariz, su aroma es agradable e intenso, evoca claras notas de frutas carnosas y un ligero fondo floral. Al cabo de un corto tiempo su complejidad crece y aparecen ligeras notas de pan tostado. Con boca, agradable. Su efervescencia es vibrante y amable, lo que unido a su agradable acidez confiere a este cava una agradable cremosidad y frescura.



- **MOET CHANDON**

Botella: 52€

D.O.CHAMPAGNE. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier.

Amarillo pajizo, brillante, con destellos verdes. Aromas intensos a manzana, manzana asada, cítricos, levadura de panadería fresca, toques florales y minerales. Boca untuosa, seductora, chispeante, de nuevo toques de fruta blanca, pera, y frescura en el final del paso por boca.



ROSADOS

- **BARBADILLO ROSADO**

Botella: 18€

V.T.CADIZ. Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

En nariz lo notaremos perfumado, floral y fresco. Con notas cítricas, violetas, cerezas y rosas. Persistente. Mientras que en boca es sabroso y equilibrado con gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.



NUESTROS VINOS TINTOS

- **LA CABRA Y LA BOTA**

V.T. ALMERIA. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Crianza 6 meses. Profundos aromas a frutas rojas maduras, con notas de especias como pimienta negra, canela y un elegante toque de vainilla, Mientras que en boca su entrada es sedosa y envolvente, sin restar suavidad. Sabores a frutos negros, regaliz y un final largo con sutiles notas tostadas y de cacao.

Botella: 18€



- **HEREDAD PERFER**

V.T. ALMERIA. 100 % Tempranillo.

18 meses de crianza roble americano. Aroma a frutos rojos con notas balsámicas y de madera bien ensamblada. En boca es estructurado, bien compensado, con un final persistente.

Botella: 18€



- **VIVANCO CRIANZA**

D.O. RIOJA. 95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana.

Crianza 16 meses barrica francesa. En nariz, despliega aromas de frutas rojas como cerezas y frambuesas, acompañadas de un toque de ciruela. En boca es equilibrado y suave, con taninos bien integrados y un final persistente. Su paso por barrica le aporta matices de vainilla y un ligero toque especiado que complementa su perfil frutal.

Botella: 19€



- **FINCA DE SAN MARTÍN**

D.O. RIOJA 100 % Tempranillo.

14 meses de crianza. Destaca por la frescura e intensidad de fruta con recuerdos a fresas silvestres, frambuesa y arándano rojo. Estos aromas a frutas vienen acompañados de especiados de vainilla, caramelo, cedro y regaliz.

Botella: 18€



- **EMILIO MORO**

D.O. RIBERA DEL DUERO. 100% Tempranillo.

Crianza 12 meses barrica francesa y americana. En nariz es muy equilibrado y elegante, sin perder la esencia de la variedad Tempranillo. Presenta aromas de barrica nueva perfectamente integrados y con perfiles de fruta madura y especias. En boca marca la potencia y la estructura que queda ensamblada con una acidez muy equilibrada.

Botella: 29€



- **ALTOS DE VALDOSO**

D.O. RIBERA DEL DUERO. 100% Tempranillo.

Crianza 4 meses barrica francesa y americana. Intenso color rojizo con matices violáceos que evidencian notas de juventud. Aroma intenso que conjuga fruta fresca y madera en buena sintonía. En boca es afrutado y carnoso, con taninos dulces y vivos. El resultado es un vino sabroso, limpio y elegante.

Botella: 18€



CERVEZAS

- **Caña** 2,70€
- **Copon de cerveza** 3,30€
- **Tanque de cerveza o tinto de verano 0,5 l** 4,00€
- **Jarra de cerveza o tinto de verano 1,5 l** 10,00€
- **Quinto Mahou 5*** 2,80€
- **Tercio Mahou 5*** 3,50€
- **Tercio Mahou 5* Sin gluten** 3,80€
- **Tercio Mahou Radler** 3,50€
- **Tercio Alhambra Singular** 3,50€
- **Tercio Alhambra 1925** 3,80€
- **Tercio Mahou 0.0 tostada** 3,50€





Restaurante La Ola



Restaurantelaola.isleta

eco
selectos