

Vinos Tinto

Rioja Crianza



Edulis Crianza - Vino de la Casa

Tempranillo 100% - 12 meses en barricas de roble francés y americano. Aspecto intenso

color granate con un aroma intenso, largo y duradero.



Marqués de Arienzo

Tempranillo 95%, graciano y mazuelo 5% - 18 meses en barricas de roble americano. Color cereza con tonalidades

violáceas, Aroma a fruta roja fresca y un sabor de boca amplia y carnosa.



Piérola

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas de roble americano nuevo y francés.

Color cereza intenso, Aroma potente a fruta roja con un sabor serio y equilibrado.



Lan D-12

Tempranillo 100% - 10 meses en barricas de roble americano nuevo y francés.

Color cereza muy intenso, Aroma complejo y elegante con un sabor potente y sabroso.



Tobia Selección

Tempranillo 80%, graciano 10% y garnacha 10% - 18 meses en barricas de roble americano nuevo y francés. Color rojo cereza, Aroma intenso y elegante con un sabor amplio y amable.



El Buscador de la Rica

Tempranillo 90% y garnacha 10% - 12 meses en barricas de roble francés. Color brillante con tonos a cereza con ribetes violáceos, Aroma a cacao, chocolate y pimienta verde con un sabor goloso y fresco.



Viña Izadi

Tempranillo 100% - 16 meses en barricas de roble americano y francés. Color rubí de capa media, con aroma de alta intensidad a

frutos rojos. Sabor elegante y equilibrado.



Baigorri

Tempranillo 90%, garnacha 5% y otras variedades 5% - 14 meses en barricas de roble americano y francés. Color picota intenso, con aroma a fruta negra y compotada.

Sabor elegante y sedoso.



Campillo

Tempranillo 100% - 20 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo cereza, con aroma a fruta

roja madura. Sabor carnoso y elegante.



Baigorri Garnacha

Garnacha 100% - 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Color rojo picota intenso, con aroma a frutas rojas. Sabor untuoso, elegante y envolvente.

Rioja Reserva



Viña Pomal Selección Centenario

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas nuevas de roble americano. Color rojo picota intenso, con aroma a frutas negras. Sabor suave, elegante y fresco.



El Nómada Gran Crianza

Tempranillo 90% y graciano 10% - 15 meses en barricas de roble francés. Capa intensa con un brillante color picota, con notas frutales y florales. Sabor fino y elegante.



Lealtanza

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. 12 meses en botella. Color rojo rubí, con un aroma limpio y fino. Sabor delicado y suave.



Marqués de Murrieta

Tempranillo 85%, garnacha 8%, mazuelo 6% y graciano 1% - 20 meses en barricas de roble americano y 24 meses en botella. Color cereza brillante, con aroma intenso y aromático. Sabor a frutas negras.



Lan a Mano

Tempranillo 85%, mazuelo 10% y graciano 5% - 5 meses en barricas nuevas de roble francés y 4 meses en barricas de roble ruso. Color rojo picota, con aroma a fruta muy madura. Sabor carnosos.



Viña Pomal Selección Centenario

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas de roble americano. Color granate-cereza, con aroma elegante e intenso. Sabor suave, redondo y equilibrado.



Baigorri de Garage

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas de roble francés.

Color picota intenso, con

aroma a fruta compotada. Sabor elegante y muy equilibrado.



Baigorri Reserva

Tempranillo 100% - 18 meses en barricas nuevas. Color rojo picota intenso, con aroma a frutas negras y compotadas. Sabor elegante y muy equilibrado.

Ribera del Duero



Vino de la Casa - Pagos de Quintana Roble

Tempranillo 100% - 6 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo cereza, con aroma nítido y a frutas rojas. Sabor

equilibrado y agradable.



Austum

Tinta fina 100% - 6 meses en barricas nuevas de roble americano fino y francés allier. Color cereza vivo, con aroma intenso y floral. Sabor

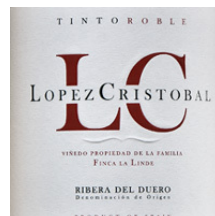
fresco y vivo.



Carrambide Roble

Tinta del país 90% y cabernet sauvignon 10% - 4 meses en barricas nuevas de roble francés. Color rojo

cereza picota, con aroma potente y sutil. Sabor bien armado y equilibrado.



López Cristóbal Roble

Tinta del país 95% y merlot 5% - 3 meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza intenso, con aroma

fruta-madera (fresas, bayas y frutas del bosque). Sabor equilibrado y sabroso.



Pagos de Quintana Crianza

Tempranillo 100% - 14 meses en barricas de roble francés y americano. Color cereza picota, con aroma elegante y complejo. Sabor carnosos y persistente.



Marqués de Burgos Crianza

Tempranillo 100% - 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Color rojo cereza oscuro, con aroma expresivo (frutas rojas y negras). Sabor sabroso y dulce.



Traslacuestas Crianza

Tempranillo 100% - 16 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Color cereza de capa alta, con aroma especiado y frutal.

Sabor ligero y amargo.



López Cristóbal Crianza

Tinta del País 95% y merlot 5% - 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Color rojo picota intenso, con aroma limpio y elegante con recuerdos frutales. Sabor amplio y carnosos.



Vega Real Crianza

Tempranillo 100% - 12 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo picota, con aroma a fruta roja madura. Sabor suave y dulce.



Matarromera Crianza

Tempranillo 100% - 14 meses en barricas de roble francés y americano. Color picota muy oscuro, con aroma intensos y complejos. Sabor sabroso e intenso.



Emilio Moro

Tinto fino 100% - 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Color rojo cereza picota, con aroma complejos y atractivos. Sabor sedoso y equilibrado.



Parcela 64 Crianza

Tempranillo 100% - 14 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo cereza picota intenso, con aroma intenso y complejo. Sabor carnosos y expresivos.



Alonso del Yerro

Tempranillo 100% - 12 meses en barricas de roble francés. Color rojo profundo, con un aroma intenso de fruta roja madura. Un sabor que destaca por la elegancia de los aromas afrutados y florales.



Pago de Carraovejas Crianza

Tinto fino 95% y cabernet sauvignon 5% - 12 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo púrpura de elevada capa, con aroma a frutas silvestres negras y rojas. Sabor sedoso y complejo.



Arzuaga Crianza

Tempranillo 90%, cabernet sauvignon 7% y merlot 3% - 16 meses en barricas de roble francés y americano. Color cereza muy intenso, con un aroma a fruta negra madura. Sabor sabroso y concentrado.



Valdecúriel Vendimia Seleccionada

Tempranillo 100% - 12 meses en barricas de roble. Color rojo picota intenso, con un aroma elegante y complejo. Sabor amplio y con variedad de sabores.



Portia Crianza

Tinta fina del país 100% - 14 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo cereza intenso, con un aroma a frutos negros muy maduros. Sabor fruta-madera muy equilibrado.



Legaris Crianza

Tempranillo 96% y cabernet sauvignon 4% - 12 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo picota intenso, con un aroma a frutas negras maduras. Sabor amplio y cálido.



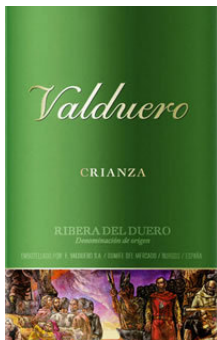
Lagar Isilla Crianza

Tempranillo 100% - 12 a 14 meses en barricas de roble americano y francés. Color rojo cereza muy intenso, con un aroma a frutos rojos y negros muy maduros. Sabor imponente y completo.



Tionio Crianza

Tinta fina del país 100% - 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Color rojo picota intenso, con un aroma complejo y toques de cacao. Sabor elegante y madurez del fruto.



Valduero

Tempranillo 100% - 15 meses en barricas de roble francés y americano. Color granate vivo e intenso, con un aroma frutal y especiados. Sabor con un importante retrogusto.



Pagos de Quintana

Tempranillo 100% - 20 meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza intenso, con un aroma profundo y complejo. Sabor complejo con frangancias retronasales.



Condado de Oriza

Tempranillo 100% - 12 meses en barricas de roble francés y americano. 12 meses en botella. Color rojo cereza, con un aroma complejo y elegante. Sabor amplio y

poderoso.



Torresillo

Tempranillo 100% - 16 meses en barricas de roble francés. Color negro apicotado muy cubierto, con un aroma profundo, oscuro y meditativo. Sabor fuerte y elegante.

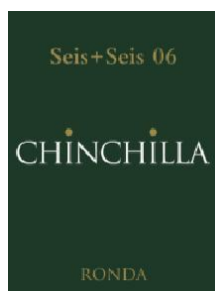
Otras Denominaciones



Chinchilla Roble (Sierra de Málaga)

Tempranillo 90% y cabernet sauvignon 10% - 4 meses en barricas de roble francés. Color cereza picota granatosa, con un aroma frutal y floral.

Sabor limpio y agradable.



Chinchilla 6+6 (Sierra de Málaga)

Tempranillo 85%, y syrah 15% - 9 meses en barricas de roble francés. Color rojo granate brillante, con un aroma a frutas negras. Sabor

suave y envolvente.



Lunares (Sierra de Málaga)

Syrah, garnacha tintorera y garnacha - 9 meses en barricas de roble francés. Color cereza picota oscura, con un aroma suave y carbonico. Sabor complejo y variado.



Jorge Bonet (Sierra de Málaga)

Tempranillo 30%, merlot 30%, syrah 30% y cabernet sauvignon 10% - 12 meses en barricas de roble francés y esloveno. Color rojo granate intenso, con un aroma frutal.

Sabor goloso y equilibrado.



Pago Aylés (Zaragoza)

Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet sauvignon - 4 meses en barricas de roble francés. Color muy intenso y brillante, con un aroma elegante y atractivo. Sabor Freco y aterciopelado.



Enate (D.O. Somontano)

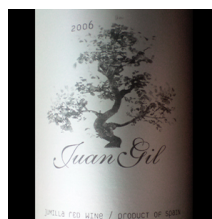
Cabernet, Sauvignon y merlot - 6 meses en barricas de roble francés. Color cereza, con un aroma sugestivo y complejo. Sabor suave y redondo.



Flor de Vetus (D.O. Toro)

Tinta de toro 100% - 9 meses en barricas de roble francés y americano. Color cereza picota oscuro, con un aroma a frutos rojos. Sabor potente y fresco, buena acidez, amable

y goloso.



Juan Gil 12 Meses (D.O. Jumilla)

Monastrell 100% - 12 meses en barricas de roble francés. Color cereza picota intenso,

con un aroma potente a frutas rojas maduras. Sabor maduro y goloso con buena entrada y muy persistente.



Venta del Puerto Nº12 (D.O. Valencia)

Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah - 12 meses en barricas de roble

americano. 12 meses en botella. Color rojo picota, con un aroma complejo y envolvente. Sabor equilibrado y con buena acidez.

Vinos Blancos



Vino de la Casa - Zapadorado

Verdejo 100%. Color amarillo pajizo con

ciertos tonos dorados, con un aroma muy fino en nariz con aromas frutales. Sabor voluminoso con mucho cuerpo y estructura.



Marqués de Riscal Sauvignon

Sauvignon 100%. Color amarillo pálido con reflejos

verdosos, con un aroma complejo y con notas de hierbas frescas. Sabor fresco y aromático y persistente.



Inurrieta Sauvignon

Sauvignon
100%. Color
amarillo verdoso

brillante, con un aroma delicioso y
varietal en una nariz franca y muy
compleja. Sabor untuoso y suave.

Albariño - Rías Baixas



Sin Palabras

Albariño 100%.
Color amarillo
pajizo limpio y
brillante, con un

aroma fino e intenso en nariz.
Sabor sabroso, afrutado, con la
acidez perfecta, con final largo y
persistente.



Marqués de Vizhoja

Albariño 100%.
Color amarillo
pajizo con notas
verdosos, con un
aroma fino y

penetrante. Sabor fino, equilibrado
y con tonalidades a manzana, pera y
limón.

Vinos Rosados



Vino de la Casa - Zaldiko

Garnacha 100%. Color fresa, con un aroma que entremezcla las notas florales y

los caramelos. El sabor es dulce y se puede tomar en cualquier ocasión.



Sumarroca

Tempranillo, merlot y syrah. Color rojo cereza de capa media, con un aroma complejo de

notas de fresas y frambuesas. Sabor aterciopelado y suave con notas a lo largo del gusto y el postgusto.



Peñascal - Vino Aguja

Tempanillo 100%. Color rosa frambuesa, limpio y brillante, con un aroma muy

afrutado. Sabor delicado bouquet y suavidad que le otorgan los restos de azúcares sin fermentar.



Pirineos - Somontano

Merlot 100% y cabernet sauvignon 50%. Color fresa intenso, con un

aroma a melocotón, frutas rojas, sandía y especias. Sabor sabroso, potente y bien estructurado.

Champagnes y Cavas



Laurent Perrier Rosé

Pinot Noir
100%. Crianza
en botella de 48
meses. Color
rosa salmón,

limpio y brillante, con un aroma de
frutas rojas, ahumado, bollería y
mantequilla. Sabor con carbónico
muy bien integrado.



Laurent Perrier Brut

Chardonnay
45%, pinot noir
40% y pinot

meunier 15%. Crianza en botella de
36 meses. Color dorado claro, con
poca burbuja, fina y persistente, un
aroma a mantequilla, bollería y
notas cítricas suaves. Sabor fresco
y cítrico.



Restaurante | Las Brasas de Alberto

Lunes-	Jueves-		
Martes	Domingo	Plaza ortiz	
13H-16H	13H-16H	Nº 9	951 70 33 17 o
19:30H-	19:30H-	Estepona	636 19 27 38
00H	00H	Málaga	lasbrasasdealberto@gmail.com

Visita nuestra Página de Facebook  (<https://www.facebook.com/lasbrasasdealberto>)

2015 Restaurante | Las Brasas de Alberto. Todos los derechos reservados.

