

CARTA DE *Vinos*



seasonrestaurante

hola@seasonrestaurante.com

www.seasonrestaurante.com

Carrer d'Aribau 125, 08036, Barcelona
(+34) 934 53 10 44



Blancos

1. PETIT ALMODÍ (D.O. Terra alta)
PVP 17,50€ Copa 3,90€
Garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc. Vino con aromas de manzana, plátano y matices cítricos, en boca amable, redondo y con buena nariz.
2. L'AFRODISIAQUE (D.O Bierzo)
PVP 18,50€ Copa 3,90€
Godello y Jerez. Vino en boca redondo, fresco, con volumen y equilibrado.
3. CAPERUCITA VERDE (D.O. Rueda)
PVP 19€ Copa 4€
Verdejo. Vino de aromas tropicales y cítricos, en boca elegante, fresco y divertido.
4. PAZO CILLEIRO (D.O. Rias Baixas)
PVP 18,50€ Copa: 3,90€
100% albariño Amplio y equilibrado, fresco y vivo.
5. ALTA ALELLA PANSA BLANCA (D.O. Alella)
PVP 18,40€
Pansa Blanca ECO. Vino con aroma intenso de frutas blancas con notas florales, en boca voluminoso, fresco y largo.
6. RENDEZ VOUS (D.O. Cotes de Gascone Francia) PVP 19,20€
Sauvignon Blanc. Vino afrutado, fresco y ligero.
7. JEAN LEON 3055 ECO (D.O. Penedés)
PVP 25,50€
Chardonnay. Vino elegante, cremoso y persistente.
8. MAR DE FRADES (D.O. Rías Baixas)
PVP 31€
Albariño. Vino cítrico, fresco y salino.
9. ONNA BLANC (D.O. Penedès) PVP 18€
Xarel·lo y Gewurztraminer
Tropical, agradable y seco
10. 12 LINAJES VERDEJO (D.O. Gran vino Rueda) PVP: 19€
Vino muy elegante, seco y equilibrado
11. RAMON BILBAO ORGANICO (D.O. Rueda) PVP: 19€
Verdejo, alta intensidad de cítricos, con notas herbáceas de hinojo y balsámicos.
12. KOLONNE/NULL (D.O. Alemania) 0.0
PVP 21€
Riesling 100% Espumoso, elegante acidez, cremoso y muy fino. Sin alcohol

Rosados

1. SOLIS LUMEN (D.O. Pays d'Oc)
PVP 19€ Copa 3,90€
Débil, seco y equilibrado Con notas de frutos rojos.
2. RAMÓN BILBAO ROSADO (D.O. Rioja)
PVP 18,30€
Tempranillo. Vino presenta en boca una sensación ligera, fresco en su recorrido. Con final sedoso.
3. MIRAVAL (A.O.C. Côtes de Provence)
PVP 29,90€
Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle
Afrutado, muy fresco, equilibrado y salina.
4. XV XAREL·LO VERMELL (D.O. Penedès)
PVP 17,90€
Crianza de 90 días. Xarel.lo Vermell
Fresco, sedoso, Afrutado

Tintos

1. EL VEÏNAT (D.O. Montsant)
PVP 19€ Copa 4€
Garnacha, 6 meses de barrica. Vino fresco, untuoso y con volumen, que potencia las variedades autóctonas del Montsant.
2. ONNA NEGRE (D.O. Penedès)
PVP 19€ Copa 4€
3 meses de crianza en roble francés
Ull de llebre y Syrah. Equilibrado, agradable y goloso
3. GARNACHA DE FUEGO (D.O. Calatayud)
PVP 19€ Copa 4€
Garnacha. Fruta madurada, mermeladas y notas picantes con un matiz mineral
4. VALDECIERVA CRIANZA (D.O. Rioja)
PVP 19,50€ Copa 4€
Tempranillo. 15 meses Roble
Seco, fresco, intenso
5. BICICLETAS Y DEMONIOS (D.O. Ribera del Duero) PVP 20€ Copa 4€
10 meses en barrica. Tinta fina
Aterciopelado, afrutado, especiada
6. ALMODÍ (D.O. Terra Alta) PVP 19,50€
Garnacha Peluda, 4 meses de barrica. Vino con aromas de mermeladas y frutos rojos, en boca carnoso, fresco y muy agradable.
7. RAMÓN BILBAO Edición Limitada (D.O.C. Rioja) PVP 24,70€
Tempranillo Crianza. Vino elegante, aterciopelado.
8. BIG RED BEAST (Pays D.Ó.C. Francia)
PVP 24,40€
Alicant Bouchet (Garnacha tintorera). Vino intenso, especiado y tostado.
9. LES COUSINS L INCONSSIENT (D.O.C. Priorat) PVP 27€
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Vino fresco, mineral y elegante.
10. MATARROMERA (D.O Ribera del Duero)
PVP. 44,50€
Tempranillo. 12 meses en barrica de roble americano y francés. Vino de cuerpo voluminoso e intento con final potente y largo.
11. LES TERRASES (D.O.C Priorat)
PVP. 51,50€
Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah. Vino balsámico, sedoso y fresco
12. PARDAS NEGRE FRANC (D.O. Penedès) PVP 27€
10 meses en barrica de roble francés
Cabernet Franc, Cabernet y Sumoll
Fruta madurada , tostados y ahumados.
13. SURREALISTA T (D.O. Empordá)
PVP 19,50€
6 meses en barricas seminuevas de roble francés Garnacha, Merlot y Syrah.
Roble, intenso, sabroso
14. CUATRO PASOS BLACK (D.O. Bierzo)
PVP 21€
8 meses en barrica de roble francés y americano.
Fruta madurada, especiada y ahumado.
Potente.
15. QUEST (D.O. Costers del Segre) PVP 47,50€
Fermentado en lagares de piedra del siglo XII y 16 meses en barrica.
Cabernet, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc Sedosa y elegante, frutas frescas y especiada.
16. CAIRATS (D.O. Montsant) PVP 24,50€
12 meses de crianza, Cariñena, Garnacha negra. Suave, fresco y persistente

Cava & Champagne

1. MAS PERICOT BRUT NATURE
PVP 18€ Copa 3,85€
2. TORELLÓ BRUT PVP 24,80€
3. GRAMONA IMPERIAL PVP 30,00€
4. MOËT CHANDON PVP 60,00€
5. PRIVAT BRUT NATURE RESERVA
PVP 19,50€