

la *razza* ²





***VIGNERONS DE HUESCA** nace de la prudencia, trabajando con humildad en todos los procesos, de las viñas hasta la finalización del vino. A la vez que se impregna con su esfuerzo, de la personalidad y el carácter del terruño en el resultado final. De esta forma creamos vinos brillantes con inversiones modestas, viñedos trabajados con verdadera maestría y ofreciendo vinos honestos elaborados por personas sencillas.*

*En su final el “**Vignerón**” es “**AGRICULTOR, ARTESANO Y ARTISTA**”*



 BLANCOS VIGNERONS DE HUESCA

VISPIUS BLANCO (*Riesling & Macabeo*) - **17,00**

ALODIA ALCANÓN (*100% Alcañón*) D.O. Somontano - **19,50**

Viñas del Vero *GEWÜRZTRAMINER* (*100%*) D.O. Somontano - **21,50**

DUNA El Vino del Desierto (*Garnacha Blanca/Alcañón y Otras*) - **26,00**

DIAPLES (*Macabeo / Alcañón y Otras*) VINO DE SOBRARBE - **34,00**

ÁRIDA El Vino del Desierto (*100% Garnacha Blanca*) - **41,00**

OTRAS DENOMINACIONES

LIBRE Y SALVAJE (*100% Garnacha blanca,
criada en Ánforas de Barro*) D.O. CARIÑENA - **21,00**

EL PERRO VERDE (*100% Verdejo*) D.O. RUEDA - **21,00**

LALUME (*88% Treixadura, 6% Albariño*)
Dominio do Bibei D.O. RIBEIRA SACRA - **29,00**

OSIAN (*100% Verdejo*) I.G.P. CASTILLA Y LEÓN - **40,00**

ROSADOS VIGNERONS DE HUESCA & D.O. SOMONTANO

 LA ROSADA DE VISPIUS (*Garnacha Tinta & Garnacha Blanca*) - **17,00**

12 LUNAS ROSADO (*100% Syrah*) D.O. Somontano - **20,00**

ENATE ROSADO (*100% Cabernet Sauvignon*) D.O. Somontano - **18,00**

ESPUMOSOS Y CAVA

 ALODIA BRUT NATURE (*Chardonnay-Macabeo*) D.O. Somontano - **18,00**

MIRGIN BRUT NATURE RESERVA D.O. CAVA - **25,00**

LAIETÀ GRAN RESERVA BRUT NATURE D.O. CAVA - **36,00**

LAIETÀ ROSÉ GRAN RESERVA BRUT NATURE D.O. CAVA - **37,50**

CHAMPAGNE DELAMOTTE Le Mesnil-sur-Oger,
un grand cru de la Côte des Blancs - **60,00**



TINTOS VIGNERONS DE HUESCA

*En **La Terrazeta**,*

recomendamos este vino excepcional como armonía para nuestro menú.

Se trata de un vino fresco, elegante y de marcado perfil frutal, elaborado a partir de la variedad autóctona Moristel, una uva histórica del Somontano que destaca por su finura aromática y su carácter atlántico-mediterráneo. La vinificación se realiza en un Galileo de cemento, buscando preservar la pureza varietal, la textura y la expresión más nítida del terruño.

*La crianza se completa con el apoyo de una única barrica- matrícula **21HO** - seleccionada específicamente para un reducido grupo de restaurantes que valoran los pequeños matices que distinguen a un vino singular.*

ALODIA MORISTEL 21HO (100% Moristel, uva autóctona) - **25,00**

EDRA BENDITAS CABRAS (100% Parraleta, uva autóctona) - **25,00**

SERS DINANTES (100% Moristel, uva autóctona) D.O. Somontano - **18,00**

SERS SINGULAR (100% Parraleta, uva autóctona) D.O. Somontano - **21,00**

SED El Vino del Desierto (Garnacha, Cariñena, Syrah) - **26,50**

MONTES NEGROS (100% Cariñena) - **40,00**

HUERTO DEL OLVIDO (Garnacha y Otras) VINO DE SOBRARBE - **49,00**

TINTOS SOMONTANO

PASOTISMO (*Cabernet/Merlot/Tempranillo/Garnacha y Syrah*) - **19,00**

12 LUNAS CRIANZA (*Cabernet, Tempranillo, Garnacha*) - **20,00**

OBERGO ANTICUA (*100% Garnacha Antigua*) - **34,00**

HOP HOP GRILLO (*Syrah, & Garnacha*) - **35,00**

GRILLO (*Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot*) - **49,00**

BLECUA 2016 D.O. Somontano - **79,00**

TINTOS DE ARAGÓN

ZISMERO (*100% Garnacha*) Bodega Alto del Moncayo

D.O. Campo de Borja - **17,00**

LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO (*100% Garnacha*) D.O. Calatayud - **20,50**

CUESTA DEL HERRERO (*60% Tempranillo Garnacha Cabernet*)

Bodega de Pago - **21,00**

PEQUEÑO (*100% Garnacha*) by Jorge Temprado Vino de España - **24,00**

TABUCA (*100% Garnacha*) by Gil Pejenante D.O. Campo de Borja - **32,50**

VERATÓN (*100% Garnacha*) Bodega Alto del Moncayo D.O. Campo de Borja - **31,00**

TINTOS DE HUESCA

ZINCA D'ÁNFORA (*Cabernet/Merlot*) Crianza en ánforas de barro - **25,00**

TINTOS DE D.O. RIOJA

VIÑA CUBILLO (*Tempranillo/Graciano*)- Bodega Viña Tondonia - **24,00**

MUGA CRIANZA (*70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano*) - **30,00**

MARQUÉS DE MURRIETA (*Tempranillo y Otras*)

Bodega Marqués de Murrieta - **35,00**

CVNE IMPERIAL RESERVA (*Tempranillo y Otras*) - **39,50**

200 MONJES (*Tempranillo, Graciano, Garnacha, Viura*) - Bodegas Vinícola Real - **60,00**

GRAN RESERVA 904 (*Tempranillo/Graciano*) - Bodega Rioja Alta - **78,00**

MACÁN (*Tempranillo/Graciano*)- Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia - **85,00**

TINTOS DE ESPAÑA

VIÑA ZORZAL JOVEN (*100% Garnacha*) D.O. NAVARRA - **15,50**

VIÑA ZORZAL GRACIANO (*100% Graciano*) D.O. NAVARRA - **17,50**

LALAMA (*85% Mencía, 13% Brancellao*) Dominio do Bibei

D.O. RIBEIRA SACRA - **40,00**

ALMIREZ (*100% Tinta de Toro*) Teso la Monja D.O. TORO - **37,00**

TINTOS DE D.O. RIBERA DEL DUERO

CARMELO RODERO 9 MESES (*100% Tempranillo*) - **23,00**

ANTIDOTO (*Tinta del País 100% Tempranillo*) - **27,00**

DOMINIO DE ATAUTA (*100% Tempranillo*) - **34,00**

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (*Tempranillo*) - **33,00**

BOSQUE DE MATASNOS (*Tempranillo y Merlot*) - **40,00**

TRESMANO (*100% Tempranillo*) - **44,00**

PAGO DE CARRAOVEJAS (*Tinto fino y Otras*)-Bodega Carraovejas - **50,00**

PSI DE DOMINIO DE PINGUS (*Tinto fino y Garnacha*) - **55,00**

EL NOGAL PAGO DE CAPELLANES (*100% Tempranillo*) - **67,00**

EL PICÓN PAGO DE CAPELLANES (*100% Tempranillo*) - **200,00**

VINOS APERITIVOS

VERMOUT CABECITA LOCA PREMIUM - 4,50

Artesano, complejo, equilibrado. Elaborado con una cuidada selección de botánicos sobre una base de vino de alta calidad.

FINO UNA PALMA ELEGANCIA Y PROFUNDA SAPIDEZ - 4,50

Puro, punzante, biológico. Un exponente magistral de la crianza bajo flor en Jerez; destaca por su intensidad salina.

GONZÁLEZ BYASS ALFONSO OLOROSO SECO - 3,00

Estructurado, cálido, aterciopelado. Un generoso de gran cuerpo con intensos aromas a nuez y madera noble.

PORTO QUINTA DAS CARVALHAS RESERVA RUBY - 3,00

Vibrante, afrutado, vigoroso. Un Oporto de gran frescura que captura la esencia del Douro, ofreciendo una explosión de frutos negros silvestres y una estructura firme que culmina en un final largo y goloso.

PORTO QUINTA DAS CARVALHAS RESERVA TAWNY - 3,50

Evolucionado, ambarino, complejo. Un Oporto de gran distinción que equilibra la madurez de los frutos secos con sutiles notas de vainilla y especias

VINOS DULCES

ENATE GEWÜRZTRAMINER SOMONTANO D.O. - 3,00

Exótico, floral, envolvente. Gran intensidad aromática de lichi y miel, ofreciendo un paso por boca untuoso, sedoso y cítrico.

SOFÍA BODEGAS VALONGA HUESCA - 3,00

Delicado, goloso, equilibrado. Un blanco semidulce del Bajo Cinca que destaca por su frescura frutal y su amable paso por boca.

DON PX COSECHA 2021 TORO ALBALÁ - 3,50

Goloso, pasificado, varietal. Un dulce natural de la uva Pedro Ximénez que deslumbra por su pureza, ofreciendo intensas notas de higos, dátiles y miel

JORGE ORDOÑEZ VICTORIA N° 2 MÁLAGA D.O. - 4,00

Brillante, amielado, floral. Un blanco dulce de vendimia tardía que cautiva por su pureza, aromas a flores blancas.

DOLÇ-MATARÓ COSECHA 2022 ECO - 4,00

Mediterráneo, aterciopelado, singular. Un tinto dulce de la variedad Mataró que sorprende por sus notas de fruta negra.

OREMUS TOKAJI LATE HARVEST 2024 - 4,00

Luminoso, sedoso, vibrante. Equilibra la dulzura de la vendimia tardía con una acidez eléctrica, desplegando notas de albaricque maduro, piel de naranja

"Edu te acerca Huesca:
Pequeños rincones. grandes vinos."



VINOS POR COPAS

TINTOS:

VISPIUS TINTO ROBLE (Moristel & Garnacha, Tempranillo) - 3,00

Fresco, especiado, estructurado. La tipicidad de la Moristel con la fuerza de la Garnacha y el Tempranillo, ofreciendo fruta roja viva y un toque sutil de madera.

ALODIA 21HO MORISTEL (100% Moristel) - 4,00

Autóctono, expresivo, singular. La pureza de la variedad Moristel, ofreciendo un perfil aromático de monte bajo y frutas del bosque con un paso por boca ligero

SED El Vino del Desierto (Garnacha, Cariñena, Syrah) - 6,00

Intenso, balsámico, rotundo. Es un tinto de ensamblaje donde se busca la madurez.

BLANCOS:

VISPIUS BLANCO (100% Riesling) - 3,00

Afilado, aromático, mineral. la frescura del Bospén desplegando notas de manzana verde y flores blancas, destaca por su excelente acidez y limpieza.

DUNA El Vino del Desierto (Garnacha Blanca & otras) - 6,00

Resiliente, mineral, glicérico. Es un vino que sorprende por cómo la Garnacha Blanca aguanta el calor extremo.



Gracias por brindar con nosotros

