

Nuestra Lista de Vinos



El vino

El vino es algo más que una bebida. Como alimento y como componente esencial de la Dieta Mediterránea forma parte de nuestro patrimonio común y, además de placer, nos procura grandes beneficios al aportar polifenoles antioxidantes y algunos otros nutrientes que el organismo necesita para su correcto funcionamiento.

Desde que el hombre es hombre, ha utilizado el vino para socializar y para completar la experiencia que le procuran otros alimentos, tanto como ingrediente de recetas como en su papel de grato acompañante mediante el maridaje.

En ocasiones, el vino facilita la elocuencia, el perdón y hasta el heroísmo. Aumenta la alegría, ayuda a conciliar el sueño y, siempre, hace nuestra existencia más feliz.

Estos son los vinos que, desde Guetaria Asador2.Zero, hemos seleccionado para todos nuestros amigos.

¡Salud!

Espumosos

D.O. Cava

CAVA es la denominación más atípica de los vinos españoles, pues no responde al nombre de un área geográfica definida, sino que se reparte entre 159 municipios de 10 provincias diferentes: Barcelona, Gerona, Lérida, Tarragona, La Rioja, Álava, Navarra, Zaragoza, Valencia y Badajoz.

Su factor común es su especial método de elaboración, el Método Champenoise, que se comenzó a utilizar en el Penedés hacia 1872, utilizando las variedades típicas de la zona, Xarel-lo, Macabeo y Parellada.

El CAVA es un vino al que se le somete a una segunda fermentación (en la misma botella) para producir de forma endógena el anhídrido carbónico, es decir, la burbuja. Una vez finalizada la segunda fermentación, el proceso se completa con un periodo de reposo (estancia en rima) nunca inferior a nueve meses.

Y es durante esta crianza, en contacto con sus propias lías, cuando adquiere su característico sabor y olor a panadería, bollería, tostados, pan grillé, etc.

Además de las variedades mencionadas, que constituyen la trilogía clásica del cava, también se permiten la Chardonnay y la Subirat (Malvasía Riojana) y entre las tintas la Garnacha, la Monastrell, la Trepát y la Pinot Noir.

Juve & Camps Essential Xarel'lo

23.50

A.O.C. Champagne

El lujo, el glamour, el éxito; estas palabras han ido siempre unidas a este mítico vino. Aunque no pensara en ninguna de estas cosas el monje Dom Pérignon cuando, allá por el siglo XVII fue el primero en producir y conservar de forma más o menos estable las burbujas de este vino espumoso.

La región del Champagne es la zona vinícola más septentrional de Francia y por encima de ella se considera imposible el cultivo de la vid con el objeto de conseguir vino de calidad.

Tres son las variedades con las que se elabora el Champagne. Dos tintas, la pinot noir y la pinot meunier, y una blanca, la chardonnay.

Y tres son las zonas diferenciadas de Champagne: Montagne de Reims, donde la uva mayoritaria es la pinot noir; Valle del Marne, donde la más abundante es la pinot meunier; y Côte des Blancs, donde la reina es la chardonnay. El Champagne es el resultado del ensamblaje de los vinos que producen estas tres variedades, de las distintas zonas de Champagne, y también de distintas cosechas. (Sólo en las cosechas excepcionales se marca la añada, vintage, y no está permitido mezclarla con cosechas de añadas anteriores.).

Mumm Cordon Rouge Brut

39.00

Mumm Grand Cordon Brut

63.00

Perrie- Jouët Grand Brut

73.00

Perrier Jouët Belle Epoque

193.00

Blancos

D.O. Getairako Txakolina

Sus apenas 200 hectáreas se reparten entre los municipios de Guetaria, Zarauz, y Aia.

La variedad autóctona es la Ondarrabi Zuri, que ocupa casi la totalidad de las hectáreas y con la que se obtienen vinos de escaso color y bajo grado alcohólico, joviales y nerviosos, con una acusada personalidad.

Hiruzta Txacolina 2018 (*Hondarribi zuri*)

18.00

D.O. Vinos de Madrid

Este Madrid al que abre sus puertas nuestro Guetaria Asador2.zero es una zona muy dinámica donde las buenas condiciones del suelo y las condiciones climatológicas otorgan una personalidad única a sus vinos.

Los vinos blancos que aquí se elaboran son suaves y con muchos matices, una elegancia que viene dada por las grandes diferencias de temperatura que sufren los viñedos entre el día y la noche.

Finca Herrera Bailarina 2018 (*Malvar*)

17.00

D.O. Somontano

En la provincia de Huesca, con orografía muy accidentada, buscando los valles con buena insolación para el cultivo.

El clima se caracteriza por inviernos secos y fríos y veranos calurosos, con cambios bruscos de temperatura, que favorece la maduración pelicular de las uvas consiguiendo así vinos más intensos y más aromáticos.

Las variedades cultivadas son: Macabeo (principalmente), Garnacha Blanca, la foránea Chardonnay, y la autóctona Alcañon.

Viñas del Vero Gwegürztraminer 2018

20.00

“¿Qué hay mejor que sentarse al final del día y beber vino con amigos, o un sustituto de amigos?” (James Joyce.)

D.O. Rueda

Zona vinícola situada al sur de la provincia de Valladolid, también comprende algunos municipios de Segovia y Ávila.

La variedad reina de la zona es la Verdejo, una variedad noble y de altísima calidad, acompañada por la Viura, la aromática Sauvignon Blanc y la Palomino (con tendencia a desaparecer).

Sus vinos se caracterizan por ese ligero amargor final tan agradable, notas aromáticas herbáceas muy sutiles y una viva acidez. La Verdejo, además, soporta bien la crianza en madera, ganando en corporeidad y complejidad, haciendo los vinos mucho más estructurados.

Beronia 2018 (<i>Verdejo</i>)	16.00
Carrasviñas 2018 (<i>Verdejo</i>)	16.00
Cuatro Rayas 40 Vendimias 2018 (<i>Verdejo</i>)	18.00
El gordo del Circo 2018 (<i>Verdejo</i>)	20.00
Flor de Vetus 2018 (<i>Verdejo</i>)	16.00
K-Naia 2019 (<i>Verdejo</i>)	15.00
José Pariente 2019 (<i>Verdejo</i>)	20.00
Marqués del Riscal 2018 (<i>Verdejo</i>)	16.00
Viña Salceda 2018 (<i>Verdejo</i>)	16.00

D.O. Rias Baixas

Esta zona vinícola situada en la provincia de Pontevedra es popularmente conocida por el nombre de su uva mayoritaria, Albariño. De hecho, ese era su nombre como denominación específica en 1980, antes de pasar a ser D.O. en 1988. Inicialmente se componía de tres subzonas, Val do Salnes, Condado do Tea y O Rosal, a las que después se añadieron Soutomaior y Ribeira do Rió Ulla. La Albariño es la variedad estrella en todas las subzonas complementada con el cultivo de otras variedades como la Loureiro, Treixadura, y las minoritarias Caiño Blanco, Torrontés y Godello.

Los vinos resultan de una gran intensidad aromática, de notas herbáceas y frutales que recuerdan, sobre todo, a la manzana, y en boca son amplios, carnosos y de gran persistencia, y con generosa acidez.

Genio y Figura 2018 (<i>Albariño</i>)	19.00
Martín Códax 2018 (<i>Albariño</i>)	21.00
Pontellón 2018 (<i>Albariño</i>)	18.00
Terras Gauda 2018 (<i>Loureira, Albariño y Caiño Blanca</i>)	23.00

D.O. Ribeiro

La otra gran denominación de origen gallega goza de más tradición vinícola y años de existencia que su vecina, Rías Baixas, pero su camino ha sido el contrario. Después del ataque de la filoxera, a finales del siglo XIX, se decidió replantar el viñedo con la variedad foránea Palomino, por su gran resistencia a las enfermedades y por su alta producción. Pero, esta variedad, que en su región de origen dio tan buenos resultados, produjo aquí vinos incorpóreos, poco intensos y de elevada acidez.

En los últimos años ha habido un intenso trabajo de recuperación de variedades autóctonas como la Treixadura (la principal), la Torrontés, la Godello o la Loureira. Unidas a cuidadas elaboraciones y a la introducción de equipos de última tecnología en bodega, han hecho posibles vinos estructurados, corpóreos, claros e intensos en nariz, sin renunciar a una viva acidez y un final largo en boca.

The Flower & the Bee 2018 **17.00**

D.O. Valdeorras

Esta denominación se sitúa en el este de Orense y es el reinado de la Godello, una uva de difícil cultivo pero de alta calidad, con la que se obtienen vinos estructurados y con agradables notas florales y Minerales. En boca se caracterizan por su excelente acidez y agradable untuosidad.

Atlantis 2017 (Godello) **20.00**

Avancia 2018 (Godello) **21.00**

Joaquín Rebolledo 2018 (Godello) **19.00**

D.O. Bierzo

Reconocida denominación de Origen por sus vinos tintos, pero no hay que perderse sus vinos blancos de una Godello, que no destacan por tener una nariz abrumadora en registros pero en lo que a la boca se refieren son de otra dimensión.

Peique 2018 (Godello) **18.00**

Altos de Losada 2018 (Godello) **29.50**

Vino de la Tierra de Castilla

Se denomina así a los vinos que se elaboran íntegramente con uvas producidas en la zona geográfica, para facilitar su identificación a los consumidores que demandan vinos diferentes a los de denominación de origen y a los de mesa.

Finca Río Negro Gewürztraminer 2018 **23.00**

(Cogolludo-Guadalajara)

Rosados

Vino de la Tierra de Castilla

Aljibes Syrah 2019

15.00

(Chinchilla de Montearagón-Albacete)

"In vino veritas." Traducción: "En el vino (está) la verdad". (Plinio "el viejo")

Tintos

D.O. Bierzo

La D.O. Bierzo se sitúa en el noroeste de la provincia de León. Esta enclavada en una hoya tectónica rodeada por formaciones montañosas (Montes de León y Cordillera Cantábrica) solamente abierta al sur, por donde se abre camino el río Sil. Lo que le permite disfrutar de las ventajas del clima atlántico (buen aporte hídrico) más las ventajas mediterráneas (alta insolación y temperaturas suaves).

La uva reina es la Mencía, con la que se elaboran vinos de carácter frutal y sabroso, que sometidos a crianza desarrollan un elegante y complejo bouquet sin perder su carácter frutal.

Dominio de Tares Cepas Viejas 2016 (<i>Mencía</i>)	22.00
Losada 2017 (<i>Mencía</i>)	20.00
Peique Viñedos Viejos 2014 (<i>Mencía</i>)	23.00
Pétalos del Bierzo 2017 (<i>Mencía</i>)	24.00

D.O. Jumilla

La reina de esta región a caballo entre las provincias de Murcia y Albacete es la Monastrell. Sus vinos suelen ser de gran cuerpo, justitos de acidez pero generosos en color e intensos en nariz, con notas marcadamente frutales (fruta bien madura) y recuerdos de ciruela pasa.

Evol Monastrell 2018	20.00
Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell 2016	20.00

D.O. Navarra

La elaboración de vinos en Navarra data desde la época de los romanos. En las últimas décadas ha dado un paso hacia delante en calidad y modernidad, elaborando vinos actuales más basados en el respeto a la fruta y menos en la graduación alcohólica. En este progreso ha tenido que ver la actualización en técnicas de elaboración en la bodega así como la introducción de variedades foráneas como la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah en las tintas o la Chardonnay en blancas, con sorprendentes resultados. También entre las autóctonas ha habido una inversión de superficie en detrimento de la Garnacha y a favor de la Tempranillo.

Chivite Syrah Finca de Villatuerta 2015	22.00
--	--------------

D.O. Cigales

Hasta hace poco Cigales era sinónimo sólo de vinos rosados. A partir del año 1985 los viñedos de la zona se fueron reconvirtiendo para seguir produciendo vinos rosados pero también vinos tintos. Los resultados obtenidos para las variedades tintas han sido magníficos, tanto para los vinos tintos jóvenes como para los crianzas y reservas. El primer vino reserva con la Denominación de Origen Cigales vio la luz en 1991 y desde entonces estos vinos han superado las expectativas de calidad, con viñedos cada año más veteranos y mejores uvas.

Finca Herrera Garnachas 2016

22.00

D.O. Ribera del Duero

Nos encontramos ante una de las zonas vinícolas de nuestro país con más prestigio internacional. Su viñedo se extiende por las provincias de Burgos y Valladolid principalmente y, en menor proporción, en Soria y Segovia.

La variedad predominante, con mucho, es la Tinta del País, acompañada también por Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Sus vinos son intensos en color, con aromas de frutos rojos y en boca resultan carnosos, con buena carga tánica que se vuelven más aterciopelados y complejos con la crianza. En general, los vinos de Ribera son muy estructurados, potentes y siempre necesitan de una apertura de la botella con cierta antelación para que se abran y manifiesten toda su expresividad.

La historia de Ribera es relativamente reciente, (la denominación de origen no se constituye hasta 1982), sin embargo su tradición vinícola se remonta desde la edad media. En pocos años de andadura como D.O. ha conseguido ganarse un importante sitio en los gustos del consumidor nacional así como en el mercado internacional, donde ha llegado a tener un reconocimiento mundial a la altura de Rioja, Cava o Jerez.

Aalto 2017 (<i>Tempranillo</i>)	39.00
Alidis 2018 (<i>Tempranillo</i>)	18.00
Arzuaga Crianza 2017	27.00
<i>(Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot)</i>	
Cair Cuvée 2017 (<i>Tempranillo & Merlot</i>)	20.00
Camino Romano 2016 (<i>Tempranillo</i>)	20.00
Carmelo Rodero 9 meses 2018 (<i>Tempranillo</i>)	19.00
Comenge Crianza 2016 (<i>Tempranillo</i>)	25.00
Conde de San Cristóbal Crianza 2016	25.00
<i>(Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot)</i>	
Convento de las Claras 2016 (<i>Tempranillo</i>)	21.00
Emilio Moro 2017 (<i>Tempranillo</i>)	28.00

Garmón 2016 <i>(Tempranillo)</i>	44.00
Finca Resalso 2018 <i>(Tempranillo)</i>	20.00
Francisco Barona 2017 <i>(Tempranillo, Garnacha & Albillo)</i>	34.00
Malleolus 2017 <i>(Tempranillo)</i>	40.00
Protos Joven 2017 <i>(Tempranillo)</i>	19.00
Tomás Postigo 2017 <i>(Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon & Malbec)</i>	34.00
Viña Sastre Crianza 2016 <i>(Tempranillo)</i>	26.00

D.O.C. Rioja

Es nuestra región vinícola con mayor proyección internacional.

Su auge comenzó a finales del siglo XIX, cuando los bodegueros franceses comenzaron a instalarse en la zona, empujados por el ataque de filoxera que estaba asolando su viñedo. La implantación de sus métodos de elaboración supuso, en su época, una revolución. Revolución que han sabido volver a aplicar, empujados por la competencia de los vinos de nuevo estilo de otras regiones vinícolas españolas, para elaborar nuevos vinos de rioja, intensos en nariz y en color, con mucho cuerpo y con mayor peso de las características de la fruta sobre las características del envejecimiento en madera. Pero sin olvidar los riojas de toda la vida, clásicos, finos y elegantes, ligeros de cuerpo y delicados, que nunca pasarán de moda.

La Tempranillo es la reina de esta región, siempre o casi siempre en coupage con Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Esta región se divide en tres subzonas: Rioja Alta, que proporciona vinos francos, aromáticos, ligeros de cuerpo con buena acidez y disposición para el envejecimiento; Rioja Baja, con vinos gruesos y generosos en alcohol y escasa acidez, que por su fácil tendencia oxidativa son empleados en coupages con otros vinos; y La Rioja Alavesa, la más pequeña de las tres, pero no por ello la menos importante, que produce tanto vinos cosecheros (maceración carbónica), como vinos de guarda, equilibrados de acidez, frutosos, con más cuerpo y algo más generosos en grado que los de su vecina Rioja Alta.

Riojas de Nueva Expresión

Barón Ladrón de Guevara 2018 <i>(Tempranillo & Graciano)</i>	19.00
Barón de Ley 2016 <i>(Maturana)</i>	22.00
San Vicente 2015 <i>(Tempranillo)</i>	45.00
Sierra Cantabria Colección Privada 2016 <i>(Tempranillo)</i>	40.00
Viñas de Gain 2017 <i>(Tempranillo)</i>	31.00

Rioja Crianza

Beronia Edición Limitada 2014 <i>(Tempranillo)</i>	19.00
Campillo 2016 <i>(Tempranillo)</i>	22.00
Cosme Palacio 2015 <i>(Tempranillo)</i>	28.00
Luis Cañas 2016 <i>(Tempranillo & Garnacha)</i>	21.00
Marqués de Cáceres Excellens 2015 <i>(Tempranillo)</i>	19.00
Martínez Lacuesta 2015 <i>(Tempranillo, Graciano & Mazuelo)</i>	20.00
Ramón Bilbao Edición Limitada 2016 <i>(Tempranillo)</i>	21.00
Viña Alberdi 2014 <i>(Tempranillo)</i>	22.00
Viña Izadi 2016 <i>(Tempranillo)</i>	18.00
Viña Real 2016 <i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo & Graciano)</i>	20.00

Rioja Reserva

Contino 2016 <i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo & Graciano)</i>	32.00
Izadi Selección 2015 <i>(Tempranillo & Graciano)</i>	22.00
Marqués de Riscal 2014 <i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo & Graciano)</i>	26.00
Marqués de Vargas 2015 <i>(Tempranillo, Garnacha & Mazuelo)</i>	27.00
Muga Selección Especial 2014 <i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo & Graciano)</i>	32.00
Remirez de Ganuza 2011 <i>(Tempranillo & Graciano)</i>	59.00
Viña Ardanza 2010 <i>(Tempranillo & Garnacha)</i>	30.00

Rioja Gran Reserva

904 La Rioja Alta 2010 <i>(Tempranillo & Graciano)</i>	49.00
Viña Arana 2012 <i>(Tempranillo & Garnacha)</i>	29.50

D.O. Ribeira Sacra

Esta joven Denominación de Origen Gallega (se constituye en 1996) discurre a ambos márgenes del río Miño y del río Sil, ahí donde ambos confluyen, en el límite de las provincias de Ourense y Lugo.

Sus viñedos (salvo en la subzona de Quiroga, más abierta) crecen en estrechos bancales ganados con mucho esfuerzo a las inclinadas laderas de dichos ríos.

La Mencía es la protagonista de esta región, acompañadas por la Brancellao y la Merençao.

La orografía del terreno influye en la producción de los viñedos que crecen en los bancales, haciéndola corta en cantidad y amplia en calidad. No hace falta decir que también influye en la imposibilidad de mecanizar los trabajos de la viña, siendo la mayoría de estos desarrollados de forma manual.

Los vinos de la Mencía en Ribeira son intensos en aroma, en boca se muestran carnosos, con estructura y una generosa y viva acidez que les hace ser vinos de futuro.

Lalama 2014

25.00

(Mencía, Garnacha, Brancellao & Mouratón)

D.O. Toro

Esta Denominación de Origen se encuentra al sureste de la provincia de Zamora y abarca una pequeña área de la provincia de Valladolid que incluye cuatro municipios.

La protagonista de esta región siempre ha sido la tinta de toro. Sus vinos han experimentado un salto cualitativo gracias a la aplicación de elaboraciones modernas y correctas crianzas. Antaño recios, alcohólicos y afrutados, hoy son complejos y suaves sin perder sus más típicas características, como su gran capa y carnosidad.

Flor de Vetus 2016 *(Tinta de Toro)*

21.50

Prima 2017 *(Tinta de Toro & Garnacha)*

21.50

San Román 2016 *(Tinta de Toro & Garnacha)*

36.00

D.O. Vinos de Madrid

La región vinícola de nuestra comunidad ha realizado una transformación vertiginosa, demostrando que son capaces de elaborar vinos de calidad, con su propia personalidad.

En ésta D.O. Se distinguen tres subzonas: la de Arganda, la de Navalcarnero y la de San Martín de Valdeiglesias. Y aunque sus relieves y suelos son muy distintas entre sí, el clima en su conjunto es continental, seco, de temperaturas extremas y precipitaciones pobres.

En sus suelos habitan la Garnacha (mayoritaria), Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y la recién admitida Syrah.

El Rincón 2014 <i>(Syrah & Garnacha tintorera)</i>	25.00
Licinia 2013 <i>(Tempranillo, Syrah & Cabernet Sauvignon)</i>	29.50
Muss 2016 <i>(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot)</i>	22.00
Tejoneras 2012 <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah & Garnacha)</i>	19.00

D. O. Pago Florentino

Pago Florentino es uno de los catorce Vinos de pago reconocidos en España. Por vino de pago se entiende el proveniente de una parcela específica en la que confluyen condiciones especiales de suelo y clima que hace que dicho vino sea único y original en sus características. La variedad cencibel (o tempranillo) crece en la finca La Solana, en Malagón, Ciudad Real. En una pendiente de orientación sur, con muchas horas de sol y suelo de cascajo o grava.

Pago Florentino 2016 <i>(Cencibel)</i>	23.00
---	--------------

D. O. Dominio de Valdepusa

Valdepusa fue uno de los primeros en ser reconocido como vino de pago, en 2003, sus 40 hectáreas se sitúan en el término municipal de Maltipica de Tajo, Toledo. Las variedades Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah y Merlot originan vinos intensos, tanto en aroma como en color, carnosos y profundos.

Caliza 2014 <i>(Syrah & Petit Verdot)</i>	21.00
--	--------------

V. T. de Extremadura

Habla del Silencio 2017 <i>(Syrah, Cabernet Sauvignon & Tempranillo)</i>	20.00
La Zarcita 2016 <i>(Touriga Nacional, Trincadeira Preta, Garnacha Tintorera & Syrah)</i>	19.00

V. T. Finca el Terrerazo

Mestizaje 2017 20.00

(Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Syrah)

Vino de la Tierra de Castilla

Aljibes Syrah 2016 20.00

(Chincilla de Montearagón-Albacete)

Corpus del Muni 2017 13.00

(Tempranillo, Garnacha, Syrah & Petit Verdot)

Finca Río Negro 992 2017 18.00

(Tempranillo & Syrah)

Mano a Mano 2016 *(Tempranillo)* 16.00

V. T. de Castilla y León

Barcolobo 2014 25.00

(Tempranillo, Syrah & Cabernet Sauvignon)

Sardón 2016 19.00

(Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon & Malbec)

Vizar Selección Especial 2011 23.00

(Tempranillo & Syrah)