

KIKO
PORT
restaurant

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. ALICANTE

Marina Alta.

Moscatel de Alejandría

Este vino blanco de Alicante es aromático y frutal con notas profundas de Moscatel fresco con recuerdos alsacianos. Flores blancas y fruta fresca. La nariz es intensa, fina y elegante. Amplio y muy afrutado con notas de anís e hinojo. Gran conjunción entre acidez y azúcar. Es un vino único, muy particular, equilibrado y redondo.

13,50€

Bahía de Denia.

Moscatel

Vino limpio y transparente, muy brillante y atractivo a la vista, de color amarillo pajizo pálido con ribetes ligeramente verdosos. Intensidad aromática muy alta. A copa parada aparecen aromas primarios de frutas blancas y de hueso (melocotón) y sobretodo de flores blancas, tales como jazmín, azahar y también ligeras notas de pétalos de rosa. A copa agitada se intensifican los aromas florales y cítricos Afrutado, retronasal potente y postgusto largo y ligeramente amargo, propio de la variedad moscatel.

14,00€

Enrique Mendoza.

Chardonnay

Amarillo pajizo con destellos verdosos y color oro. Aromas de frutos secos como la avellana y frutas maduras tropicales como el plátano y la piña. Toques de pan y pastelería. De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.

15,00€

D.O. UTIEL-REQUENA

Recuérdame.

Sauvignon Blanc, Chardonnay y Macabeo

Vino amarillo dorado pálido con ligeras irisaciones verdosas. En nariz despliega una sinfonía aromática de fruta fresca (piña, pomelo, cítricos mediterráneos) y flores blancas. Al paladar nos encontramos con un blanco muy fresco, seco y afrutado, con un notable volumen que contrasta con su acidez, consiguiendo un vino elegante y equilibrado.

15,00€

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. VALENCIA

Soldadito Marinero.

Moscatel

Color amarillo con ribetes verdosos. Vino de gran expresión varietal, con aromas de flor blanca y uva fresca, de paso ligero por boca con el punto justo del dulce residual del mosto, lo que lo hace muy agradable en boca. Un Moscatel seco que rompe esquemas.

13,00€

Angosto.

Moscatel, Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

Pajizo Brillante con destellos verdosos. Intenso de nariz, aroma limpio a fruta blanca, notas finas, a lías, especiado, algo cálido, con el toque goloso de la moscatel, las suaves notas de fruta tropical que aporta el suavigón blanc, el carácter floral del chardonnay y el fresco recuerdo herbáceo que parece aportar el verdejo. En boca es untuoso, largo con buena acidez con notas amargas, toques cálidos y expresivos.

11,00€

D.O. RUEDA

Canto Real.

Verdejo

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Finos aromas de frutas tropicales (piña y maracuyá) con anises y un fondo verde manzana. Buen acabado suave y persistente, con un cuerpo estructurado. Paladar agradable y refrescante, bien equilibrado.

11,00€

Blanco Nieva.

Verdejo

Color amarillo con tenues irisaciones verdosas. En nariz, intenso, con notas de manzana verde y un fondo vegetal de hinojo y flores silvestres. Glicérico, con cuerpo y con el retrogusto amargo propio del varietal.

12,00€

El Perro Verde.

Verdejo

Amarillo limón pálido y toques verdosos. Centelleante y pulcro, tiene algo de lágrima. Intensidad medio-alta, es muy limpio y expresivo. Afrutado y aflorado con toques mentolados y cítricos. De entrada fresca y buena acidez. Notas amargas y final intenso y perseverante. Retrogusto afrutado y notas florales y herbáceas en retronasal.

20,00€

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. RIBEIRO

D'Mateo Quintás.

Treixadura, Godello y Torrontes

De color amarillo pajizo con matices verdosos, de aroma fino. Recuerdos a fruta blanca y aromas florales. Rico expresivo y mineral. En la boca es equilibrado intenso con una equilibrada acidez que le confiere frescura.

14,00€

D.O. RIAS BAIXAS

Lagar de Besada.

Albariño

De color amarillo pajizo con nariz muy elegante, intensos matices de fruta madura entremezclados con sutiles aromas cítricos y salinos. Vino delicado, con paso de boca agradable y un final limpio.

15,00€

Terras Gauda.

Albariño, Loureira Blanca y Caiño Blanco

Amarillo pajizo brillante con destellos dorados. Complejas e intensas notas de fruta blanca. Toques balsámicos y florales acompañan un fondo mineral. Sabroso y de gran altitud. Afrutado, suave y de agradable untuosidad.

22,00€

Mar de Frades.

Albariño

Color amarillo limón, brillante y con algunos reflejos dorados. Intensidad media en nariz en la que destaca la fruta. Manzana verde, pomelo y uva junto a recuerdos salinos, flores blancas y hierba húmeda. En boca es un vino fresco, suave y amable, con notas de lichis, frutas exóticas y manzana ácida. Recuerdos salinos hacen presencia en boca. De persistencia media.

25,00€

ROSADOS / ROSÉ

D.O. UTIEL-REQUENA

Añal Rosado.

Bobal

Vino rosado color rosa fresa con tonalidades violetas. Aromas intensos a fruta roja fresa y frambuesa. En boca, es un vino de recuerdos afrutados y con una acidez refrescante.

11,00€

D.O. NAVARRA

Castillo Monjardin.

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Un rosado elaborado por el método del sangrado, "De Lagrima". Vendimiado a la noche, obtenemos un color más ligero, rosa brillante con tonos azulados. Muy fresco y largo en boca con predominio de cerezas y frambuesa en nariz.

11,00€

Domaine de unx.

Garnacha

Color rosa fresa con ligeros tonos violáceos. Aroma muy intenso, limpio en nariz y fragante. Aromas frutales con nítidos matices florales. Muy equilibrado en boca, bien dotado de sabores y con un conseguido equilibrio acidez-cuerpo. Fresco, suave y largo. Potente y elegante vía retronasal. Fruta limpia y neta, con algún recuerdo floral. Ligera aguja.

13,00€

D.O. ALICANTE

Malvarrosa.

Giró (Garnacha)

De color rosa fresa y ligero matiz violáceo. Intensidad aromática muy alta. A copa parada destacan aromas sutiles a fruta roja (frambuesa, grosella) y sandía madura y cierta golosina no exenta de frescura. A copa agitada se intensifican los aromas de fruta roja madura, apareciendo notas anisadas. Vino semidulce, voluminoso y sedoso. Paso medio y gran peso de fruta fresca en boca. Ligera presencia de carbónico. Retronasal intenso, afrutado y postgusto moderadamente largo y ligeramente amargoso.

12,00€

D.O. RIOJA

Muga Rosado.

Garnacha Tinta, Tempranillo y Viura

Color salmón pálido brillante. Aroma fresco, notas de melocotón sobre un fondo de frutas exóticas (kiwi, piña, fruta de la pasión). En boca es alegre, con buena acidez, suave y amable.

15,00€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. VALENCIA

La Tribu.

Monastrell y Syrah

Vino con originalidad y personalidad que no deja indiferente por su frescura y frutuosidad. Cuerpo complejo pero suave. Sabores dulces de frutas y un tostado evidente de madera nueva.

11,00€

Malavida.

Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo

Color rojo picota muy brillante y limpio. Aromas primarios de fruta madura compotada, conjugadas con las notas de la barrica elegantes, vainillina, coco y café con leche. Con volumen y cuerpo, buen balance general, vino muy completo en todas sus fases.

14,50€

Venta del puerto nº12.

Cabernet, Merlot, Syrah y Tempranillo

De color rojo picota con reflejos rubí brillante y alta intensidad de color. En nariz destacan las notas especiadas, (canelas, vainillas, pimienta negra y tabaco) junto a tonos minerales y balsámicos, todo ello envuelto en fruta roja madura (ciruela) y ensamblado con notas de madera de cedro. En boca es un vino seco y equilibrado y vuelven a apreciarse las notas aparecidas antes en nariz.

17,50€

Venta del puerto nº18.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio, sin llegar a mostrar tonos de evolución, expresando su juventud. Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada notas potentes minerales (grafito), de fruta madura sobre un fondo balsámico. A copa agitada, aparecen notas de fruta en licor, notas ahumadas y de caja de puros, así como tostado de café y chocolate amargo. En boca se presenta muy potente, enérgico, de gran recorrido. Retronasal complejo e intenso, postgusto muy agradable y persistente.

21,50€

D.O. EMPORDÀ

Tocat de l'ala.

Garnacha, Cariñena y Syrah

Color cereza intenso. Aromas a arándanos y a frambuesas, con toques de tomillo. En boca ofrece un largo recorrido, elegante y mineral, con fruta roja, balsámico y con algunas notas de cacao. Taninos suaves, frescos, completos y agradables. Buen postgusto. Un vino para disfrutar.

21,00€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. RIBERA DEL DUERO

Vega Izan.

Tempranillo

Color rojo frambuesa con ribetes violetas, de buena capa e intensidad. Aromas limpios con la personalidad de la variedad tinta fina, bien armonizada con el roble. En boca es fresco, astringente y sabroso. En vía retronasal es potente y persistente.

12,50€

Avan ok.

Tempranillo

Rojo cereza picota con tonos violáceos. Aroma muy potente, con tonos de fruta roja madura (moras, zarzamoras, frambuesas), mezclados con ligeros toques especiados, muy sutiles. Bien armado, equilibrado, sabroso. Se aprecian los taninos de su breve crianza. En el postgusto se vuelven a apreciar las frutas rojas con mucha fuerza. Buena persistencia.

15,00€

Protos Roble.

Tempranillo

Color rojo picota con ribete morado. Aroma a frutas rojas, con notas a vainilla que vienen de la madera. En boca se presenta con matices frutados. Postgusto largo y elegante.

16,00€

Pruno.

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Intenso y brillante color picota. Notas afrutadas y agradables toques de regaliz. Recuerdos de la crianza. Goloso y agradable. Largo, muestra matices torrefactos y afrutados.

20,50€

Pago de Capellanes Roble.

Tempranillo

Rojo picota limpio y brillante. De lágrima fina. Destacan las potentes notas de fruta negra. También presenta matices de especias, vainilla y café. De cuerpo medio, es fresco y afrutado. De taninos ligeros y elegantes y excelente acidez.

23,00€

D.O. YECLA

Hécula.

Monastrell

Intenso color cereza con toques granates. Limpio y brillante. Notas expresivas de fruta negra madura. Matices tostados y fondo de monte bajo. Potente y voluminoso. De tostados bien integrados, es sabroso. Presenta una buena acidez, que aporta frescura. De agradables taninos y atractivo final.

14,00€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. RIOJA

Zuazo Gastón Crianza.

Tempranillo

En vista se presenta color granate. En nariz se presenta con aroma a madera y vainilla. Notas a fruta y regaliz. En boca se presenta complejo y elegante, con el equilibrio correcto. Postgusto largo e intenso.

15,00€

Ramón Bilbao Crianza.

Tempranillo

Rojo rubí con ciertos matices de juventud en forma de notas violáceas. Predomina la fruta negra fresca, como la mora y la grosella negra. También el aroma varietal representado por el regaliz. Notas de yogur de mora. En un segundo plano, aparecen notas de madera. Recuerdos agradables de vainilla, canela en rama y hierbas aromáticas de monte bajo. En boca es amable, de buen paso, cuerpo medio. Sin tanino excesivo y acidez media.

18,00€

D.O. RIBEIRA SACRA

Massimo.

Mencia

Color rojo cereza y ribete violáceo y capa media alta elegante. Intensos aromas recordando a frutas rojas, tropicales y complejas notas de yogur de fresa. Un ataque fresco, agradable con un paso de boca sedoso y equilibrado y un postgusto medio recordando a fruta roja madura.

16,00€

D.O. EXTREMADURA

Habla del Silencio.

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Intenso color cereza picota con ribetes morados. Capa alta, brillante. Abundante lágrima fina. Nariz de intensidad media inicialmente algo cerrada. En copa movida aromas de fruta roja mezclados y equilibrados con matices balsámicos, minerales y notas especiadas, lácticas y leves tostados. En boca fresco y goloso. Paso amable, buena acidez y taninos dulces. Sensación agradable y afrutada.

22,00€

CAVA

D.O. UTIEL-REQUENA

Idilicum brut.

Macabeo.

Color amarillo dorado pálido con burbuja fina. Aromas a fruta blanca madura denotan sabores a pastelería. Muy agradable y bien equilibrado.

12,00€

Dominio de la Vega brut Expression

Macabeo

De color amarillo pálido y de burbuja fina. Sus aromas nos recuerdan a bollería o panadería con notas frescas de fruta blanca. En boca se presenta con una entrada redonda y muy agradable. Final cremoso, largo y agradable.

16,00€

D.O. CAVA

Llopart brut nature.

Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo y Parellada

Amarillo pajizo pálido y muy brillante. Aroma muy limpio, con notas frutales y con unos delicados tonos terciarios de envejecimiento.

22,00€

Gramona Imperial gran reserva.

Chardonnay, Macabeo y Xarel-lo

Color amarillo pálido. Reflejos pajizos. Aroma intenso, destacan la fruta blanca madura, la manzana y el melocotón de viña. Un cava con personalidad.

25,50€

CHAMPAGNE

Moet Chandon.

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Amarillo pálido tirando a verde. Aroma delicado, con toque de tilo y de flor de vid. Sabor dominado por el Pinot, con gran amplitud en boca y final discreto.

45,00€

Veuve Clicquot.

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Amarillo con destellos dorados y burbujas diminutas. Intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos. Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y de vainilla.

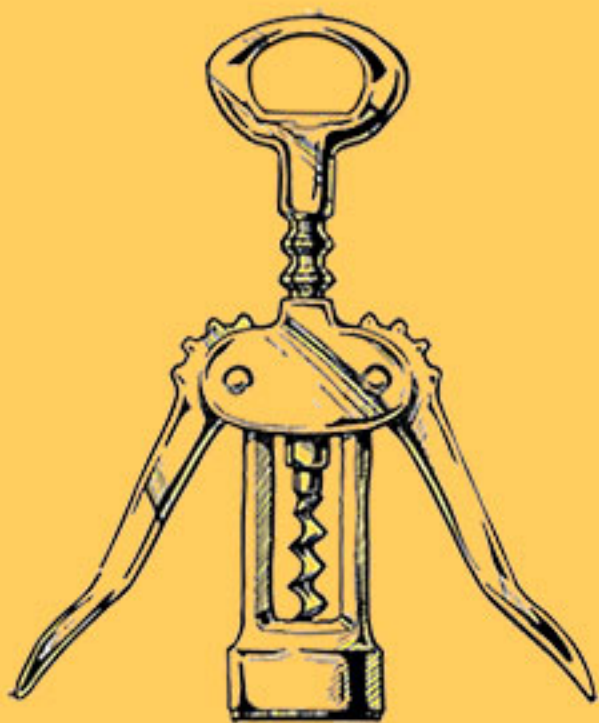
55,00€

Moet Chandon Rose.

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

Rosado con reflejos ligeramente cobrizos. Aromas expresivos con predominio del olor a fresa del bosque y grosella. Notas picantes con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.

60,00€



KIKO
PORT
restaurant