



restaurante goda

vinos

En la carta de vinos de restaurante goda, el precio de las botellas es a coste de tienda y solamente le cobramos el descorche 4,00 €.

También le damos la opción de que traigan ustedes su propio vino, cobrando únicamente el precio estipulado del descorche.

Y por supuesto, si no se terminan la botella, tienen la opción de que nuestro personal de sala se la prepare para llevársela.

nuestros vinos tintos

D.O.C. La Rioja

MARQUES DE VARGAS	16 € botella + 4 € descorche	20,00 €
-------------------	------------------------------	---------

Crianza de 23 meses en barricas de roble americano, francés y una pequeña parte de ruso. Buen equilibrio entre los taninos de la madera y la fruta. Final levemente ahumado y con alguna pincelada de aromas balsámicos.

Variedades: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha Tinta, Otras.

Añada:

VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL	19 € botella + 4 € descorche	23,00 €
-------------------------------	------------------------------	---------

Una combinación de Tempranillo y Garnacha. Envejecido durante 36 meses en barricas de roble americano y 24 meses en botella. Cuerpo intenso, especiado, complejo y redondo, con persistente retrogusto.

Variedades: Tempranillo, Garnacha.

Añada:

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA	11 € botella + 4 € descorche	15,00 €
-------------------------------	------------------------------	---------

De una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas se obtiene este vino tan cercano de inspiración moderna. Cuando las uvas de las fincas seleccionadas estuvieron en su óptima maduración a mediados de Octubre, se vendimiaron selectivamente a mano y en cajas los mejores racimos de tempranillo.

Variedades: Tempranillo riojano.

Añada:

MUGA	13 € botella + 4 € descorche	17,00 €
------	------------------------------	---------

6 meses en cubas de roble americano y 24 en barricas de roble americano y francés. Finalmente 6 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.

Añada:

nuestros vinos tintos

D.O.C. La Rioja

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 15 € botella + 4 € descorche 19,00 €

Crianza de 23 meses en barricas de roble americano. En nariz destacan notas torrefactas con aromas de pimienta y nuez moscada arropadas por recuerdos de higos maduros.

Variedades: Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Añada:

RODA 24 € botella + 4 € descorche 28,00 €

Crianza de 16 meses en barricas de roble Francés de primer y segundo vino. Elaborado con viñas de más de 30 años de edad. Fresco, largo, sedoso, de volumen continuo y con la fruta roja como protagonista. Envejecido durante 16 meses en barricas de roble francés.

Variedades: Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Añada:

SIERRA DE CANTABRIA 10 € botella + 4 € descorche 14,00 €

Color rojo rubí de intensidad media-alta con ligeras tonalidades anaranjadas en el borde de la copa. Aroma intenso. Ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainillas, cacao, torrefactos) proporcionando un buen equilibrio y persistencia. En boca se muestra sabroso, bien armado y con taninos maduros en equilibrio con acidez-alcohol.

Variedades: Tempranillo.

Añada:

SIERRA DE CANTABRIA RESERVA ÚNICA 21 € botella + 4 € descorche 25,00 €

Rojo rubí brillante. Aromas expresivos de grosella roja, cereza y regaliz. Jugoso en el paladar, con notas de fruta roja entremezcladas con vainilla tostada y subrayadas por caracteres minerales. La acidez penetrante prolonga el postgusto especiado, dominado por notas florales.

Variedades: Tempranillo, Graciano.

Añada:

D.O. Ribera del Duero

CONDE DE SAN CRISTÓBAL	16 € botella + 4 € descorche	20,00 €
------------------------	------------------------------	---------

Es un vino elegante, potente en todas sus fases, de un color rojo picota, de aroma profundo y complejo, con mucha fruta fresca, madura e intensa, con toques minerales y especiados. En boca se muestra amplio, fresco, potente y muy sabroso. 12 meses en barricas.

Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Añada:

HITO DE CEPAS 21	12 € botella + 4 € descorche	16,00 €
------------------	------------------------------	---------

Hito, es un vino dinámico, moderno, en la línea que la propia bodega implantó con su nacimiento y con la salida de su vino emblemático Cepa 21. Hito rompe moldes en cuanto a la elaboración de vinos jóvenes.

Variedades: Tinto fino.

Añada:

EMILIO MORO FINCA RESALSO	10 € botella + 4 € descorche	14,00 €
---------------------------	------------------------------	---------

Inconfundible debido a su permanencia en barricas de roble francés y único en su categoría. Es una selección de cepas de 5 a 15 años de la Finca Resalso, viñedo histórico plantado en 1932, el año en que nació Emilio Moro. Envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés.

Variedades: Tinto fino.

Añada:

ARZUAGA CRIANZA	17 € botella + 4 € descorche	21,00 €
-----------------	------------------------------	---------

Un vino intenso y sabroso que conserva aún el vigor de la juventud. Aromas de fruta negra madura (ciruela y mora) y toques de madera debido a su paso por barrica. Sabroso, concentrado, con notas de fruta negra y taninos de fina madera.

Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Añada:

nuestros vinos tintos

D.O. Ribera del Duero

PRUNO 14 € botella + 4 € descorche 18,00 €

Pruno es fresco, frutal y muy accesible con un amplio paladar. La fruta con la que se elabora es de las primeras que se vendimian y procede de los viñedos de menor edad, cepas de hasta 20 años, plantadas en distintas parcelas de la finca, y el vino refleja la tipicidad de los distintos suelos y mantiene la elegancia en boca. Crianza de 12 meses en barricas de roble.

Variedades: Tempranillo.

Añada:

PAGO DE CARRAOVEJAS 26 € botella + 4 € descorche 30,00 €

Color rojo cereza con matices púrpuras. En nariz enseña una elevada intensidad aromática a frutas maduras, balsámicos, lácteos, tostados y especias. En boca, es elegante, armónico y persistente. Con sensaciones complejas y delicadas. Crianza 12 meses en barrica de roble francés y americano. Clarificado con clara de huevo natural.

Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Añada:

ALIÓN 45 € botella + 4 € descorche 49,00 €

Alión es uno de los grandes vinos de la Ribera del Duero, elaborado por una de las bodegas más representativas de la zona: Vega Sicilia. Elaborado con cepas de 25-35 años. Tras permanecer unos 4 meses en depósitos sin frío, pasa a barricas nuevas de roble francés donde permanece durante 14-16 meses. Embotellado tras un débil filtrado permaneciendo unos 18-20 meses en la botella. Un clásico muy elegante. Color rojo picota oscuro con ribete violáceo. Capa alta y brillante. Lágrima densa y muy lenta. Intensos aromas donde la fruta negra madura aparece con amables torrefactos y variedad de especias (vainilla, nuez moscada, pimienta), alguna buena nota de tabaco y un sutil toque mineral. Entrada potente que llena la boca. Mucha fruta, con la madera muy bien integrada y con sabores especiados. Paso muy sabroso, carnoso y expresivo. Taninos pulidos y cremosos. Final largo y persistente. Todo ello lo convierte en un vino redondo.

Variedades: Tinta Fino.

Añada:

D.O. Ribera del Duero

PSI 2011 DOMINIO DE PINGUS 35 € botella + 4 € descorche 39,00 €

PSI 2011 es un Vino Tinto elaborado por Bodegas Dominio de Pingus con uva Tinto Fino (Tempranillo) 100%. En su crianza el Vino envejece en barrica de roble de segundo y tercer año. En vista, color cereza brillante, borde granate. En nariz aroma equilibrado, expresivo, fruta madura, especiado, mineral, y en boca, lleno, sabroso, largo, frutoso, taninos maduros.

Variedades: Tempranillo.

Añada:

FLOR DE PINGUS 135 € botella + 4 € descorche 139,00 €

Esta firma, fundada en 1995, se ha convertido ya en un mito. Cinco hectáreas de viñedo y una nave de crianza con 150 barricas bastan para estos vinos de producción muy limitada. Los vinos son concentrados, potentes, con una fruta muy madura, un equilibrio impresionante, y cada año dotados de más finura. Flor de Pingus es su vino de perfil más accesible, y se elabora con tinta fina de La Horra y Valbuena. Color rubí oscuro, denso. Nariz enorme a moras, ciruelas, muy especiada, cueros y tabaco. Suave en el paladar, moras, arándanos, y notas de roble y moca. Concentrado y con un largo final.

Variedades: Tempranillo.

Añada:

D.O. Bierzo

PÉTALOS DEL BIERZO 14 € botella + 4 € descorche 18,00 €

Un vino de tonalidad violácea y oscura que nos condiciona lo que seguidamente vamos a oler: claveles, violetas, pétalos, flor de jara, grafito, humus del bosque y mineral. Un vino seductor y femenino que no dejaríamos de oler. La boca tiene el mismo esquema; floral y arándanos de textura muy fresca, balsámica y con un vestido de terciopelo. Envejecido durante 4 meses en barricas de roble.

Variedades: Mencía.

Añada:

nuestros vinos tintos

D.O. Castilla y León

MAURO 26 € botella + 4 € descorche 30,00 €

Mauro representa a la perfección la fuerza y raza de los tintos castellanos. Su buen comportamiento como vino de guarda, unido a su fuerza y elegancia, lo sitúan como una excelente elección. Envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés y americano.

Variedades: Tempranillo, Syrah, Garnacha.

Añada:

ABADÍA RETUERTA EDICIÓN ESPECIAL 17 € botella + 4 € descorche 21,00 €

Este tinto muestra una textura suave que enmascara su firme estructura, con taninos bien integrados y brillante acidez, acompañada por aromas concentrados de cerezas, bayas, minerales y margas. Equilibrado, elegante y profundo.

Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Añada:

D.O. La Mancha

EL VÍNCULO 11 € botella + 4 € descorche 15,00 €

Envejecido durante 16-18 meses en barricas de roble americano. Posterior reposo durante 6 meses en botella. En vista, color rojo cereza picota madura con ribete granate intenso, bien cubierto de capa. En nariz despliega, con enorme elegancia y complejidad, gran diversidad de matices. Las primeras series aromáticas corresponden a notas especiadas (anís y vainilla) seguidas de recuerdos balsámicos y de monte bajo mediterráneo (retama y jara). Más tarde se hacen patentes las notas de confitura de frutos negros (moras y arándanos). Cierra con sutiles notas ahumadas y de maderas nobles (cedro). En boca resulta sabroso, carnosos y con una buena estructura. Disfruta de excelentes y maduros taninos que le dotan de un redondo y expresivo paso. Gran complejidad gustativa, destacando la fracción frutal excelentemente ensamblada con recuerdos balsámicos y ahumados. Larga y compleja vía retronasal.

Variedades: Tempranillo.

Añada:

D.O. Extremadura

HABLA DEL SILENCIO	11 € botella + 4 € descorche	15,00 €
--------------------	------------------------------	---------

Su denso y potente color púrpura de moras negras nos introduce en un mundo de ricos y atrevidos aromas a nuez moscada, grafito, grosellas, casis, y tras agitarlo, aparecen con elegancia aromas de hongos, crema, pastelería. En su recorrido, el vino tiene mucho que contar. Déjelo pasear un buen rato por la boca y verán como va aumentando hasta acabar con un estallido. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.

Variedades: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

Añada:

D.O. Jumilla

CASA DE LA ERMITA CRIANZA	12 € botella + 4 € descorche	16,00 €
---------------------------	------------------------------	---------

Cereza con intensidad alta. Suaves tostados y notas dulces de toffee, coco, vainilla, clavo, canela y nuez moscada. La entrada en boca es melosa. Se muestra sabroso, con gran equilibrio entre la fruta y la madera. Final fresco debido a su carácter balsámico. La estancia en barricas de madera americana y francesa ha sido de 9 meses. Un vino de Jumilla que se ha convertido en todo un clásico. Cada año, el coupage es diferente.

Variedades: Monastrell, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon.

Añada:

D.O. Priorato

CAMINS DEL PRIORAT	14 € botella + 4 € descorche	18,00 €
--------------------	------------------------------	---------

Vino tinto joven con crianza que permite conocer la esencia del Priorato, su mineralidad y frutuosidad. Es violáceo y entre sus aromas destacan las notas de piel de fruta madura y las flores. Envejecido durante 8 meses en barricas y tintas de roble francés.

Variedades: Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Añada:

nuestros vinos tintos

D.O. Vinos de Madrid

TAGONIUS CRIANZA	15 € botella + 4 € descorche	19,00 €
------------------	------------------------------	---------

Tagonius Crianza es fruto de un esmerado trabajo de selección de uvas. Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada. Paciente envejecimiento entre 11-14 meses en barricas de roble americano y francés. Color picota intenso y vivo. Limpio, brillante, de intensidad alta con ribete teja propio de evolución por crianza. En nariz, gran intensidad, frutos negros maduros (mora, cassis), tonos tropicales y minerales (grafito), torrefactos (caramelo, cacao), sotobosque, caja de puros (cedro), balsámicos y especiados. En boca, franqueza, taninos bien pulidos, buena estructura en boca, carnosos. Buen equilibrio entre acidez-alcohol, elegante y equilibrado.

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Añada:

LICINIA	22 € botella + 4 € descorche	26,00 €
---------	------------------------------	---------

Coupage elaborado a partir de viñedos de viticultura ecológica cultivados en Morata de Tajuña. Potente, sabroso, amplio. Taninos maduros, notas tostadas, final largo. Envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Añada:

D.O. Toro

ROMÁNICO	10 € botella + 4 € descorche	14,00 €
----------	------------------------------	---------

Con Románico se pretende transmitir la herencia vitícola toresana a partir de una selección masal de Tinta de Toro de los viñedos con una identidad muy marcada dentro de la zona. Románico es fruto de una vinificación tradicional y envejece 6 meses en barrica de roble francés. Muestra un color cereza, cubierto, en nariz es amplio, fresco, buena fruta y especiado, en boca es amplio y se muestra sabroso y con potencia.

Variedades: Tinta de Toro.

Añada:

D.O. Los Andes (Cuyo, Argentina)

TERRAZAS DE LOS ANDES	18 € botella + 4 € descorche	22,00 €
-----------------------	------------------------------	---------

Las uvas de nuestros vinos Terrazas provienen de viñedos mendocinos cuidadosamente seleccionados. Cada variedad de uva se cultiva a su altitud ideal sobre el nivel del mar, para expresar la tipicidad pura del varietal. Estos vinos de alta calidad se caracterizan por tener un intenso aroma y sabor frutado, taninos suaves y estructura equilibrada.

Variedades: Malbec.

Añada:

nuestros vinos blancos

D.O. Penedés

VIÑA ESMERALDA	10 € botella + 4 € descorche	14,00 €
----------------	------------------------------	---------

Color pajizo, con irisaciones plateadas y verdes. Aroma de gran riqueza, con notas florales (rosa, jazmín), y afrutadas (fruta de la pasión y plátano) sobre finos fondos de especias. Paladar elegante, fresco y con suave acidez. Las notas florales y afrutadas se complementan con matices de tomillo y de laurel, con sutiles aromas de manzana verde.

Variedades: Moscatel, Gewürztraminer.

Añada:

D.O. Rías Baixas

PAZO DE SAN MAURO	11 € botella + 4 € descorche	15,00 €
-------------------	------------------------------	---------

Amarillo oro-pajizo, bastante pálido. Aroma de buena intensidad, con finas notas herbáceas, balsámicas y de frutas blancas con un fondo levemente anisado. En el paso de boca muestra una estructura media, repitiéndose los recuerdos de hierba fresca y manzana, con una excelente acidez y vivacidad y un final notablemente persistente.

Variedades: Albariño.

Añada:

TERRAS GAUDA	14 € botella + 4 € descorche	18,00 €
--------------	------------------------------	---------

El buque insignia de la bodega y un blanco original y con carácter elaborado a partir de una sabia mezcla de variedades autóctonas: albariño, caino blanco y loureiro. Carnoso y denso, con buena estructura frutal y sensaciones cremosas.

Variedades: Albariño, Caiño Blanco, Loureiro.

Añada:

D.O. Rueda

JOSE PARIENTE	10 € botella + 4 € descorche	14,00 €
---------------	------------------------------	---------

Un vino sugerente y muy agradable, con cierta untuosidad y todo lo que se puede pedir a un verdejo en cuanto a frescor, buena acidez, aromas herbáceos y florales y el característico toque amargoso. En definitiva, un verdejo más que recomendable.

Variedades: Verdejo.

Añada:

MARQUÉS DE RISCAL	10 € botella + 4 € descorche	14,00 €
-------------------	------------------------------	---------

Color dorado ámbar, de elegantes y delicados aromas destacando las notas ahumadas y cremosas del roble con ligeros toques de almendra dulce y fruta blanca. Su paso por boca es dinámico, pasando desde una frescura sutilmente ácida al sabor de la fruta y el roble bien conjuntados con un ligero fondo dulzón. Ha permanecido once meses en barricas de roble francés Allier.

Variedades: Verdejo.

Añada:

algunos espumosos

D.O. Champagne

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT 36 € botella + 4 € descorche 40,00 €

Mumm Cordon Rouge presenta a la vista burbujas abundantes pero finas y elegantes. Una capa fresca, amarillo dorada, aromas de limón y de pomelo asociados con la riqueza de frutas carnosas. Una vez servido, algunas notas avainilladas se enriquecen de caramelo con leche. También entran en juego los frutos secos, en armonía con la miel. En boca la espuma es rica en el paladar. El equilibrio perfecto está asociado con una vinosidad redonda y amplia.

Variedades: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Añada:

CHAMPAGNE MUMM BRUT ROSE 36 € botella + 4 € descorche 40,00 €

Mumm Rose presenta un seductor color rosa salmón con burbujas ligeras, pequeñas y constantes. Aromas de frutas del bosque como fresas silvestres y grosellas acompañados de suaves notas de cítricos. En boca es un vino fresco, suave y de mucha persistencia.

Variedades: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Añada:

algunos rosados

D.O. Navarra

FEUDO DE NAVARRA 9 € botella + 4 € descorche 13,00 €

De color rosa fresa, de capa media, con ligeros tonos violáceos. Aroma muy intenso, limpio en nariz y fragante. Aromas frutales con nitidos matices florales. Muy equilibrado en boca, bien dotado en sabores, 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.

Variedades: Garnacha.

Añada:

restaurante god
vinos

