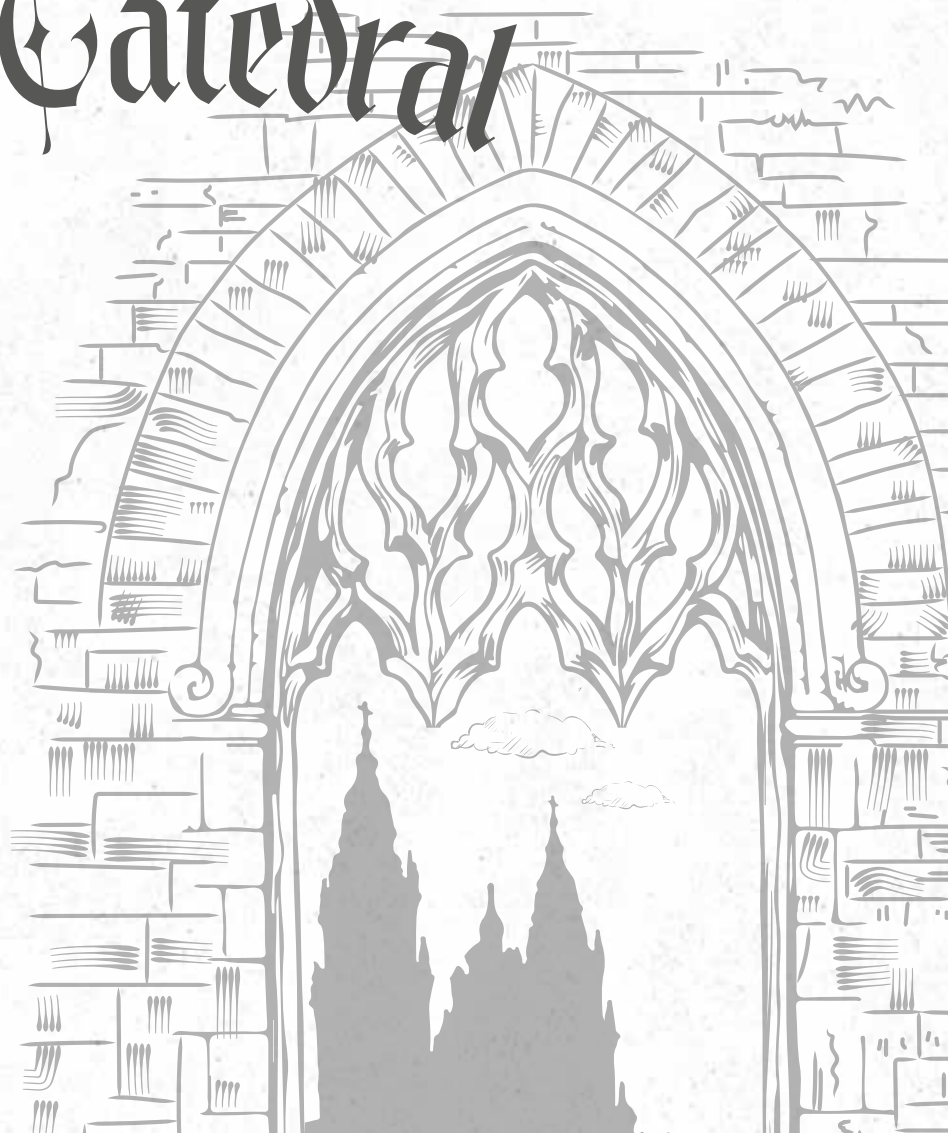


# CARTA DE VINOS

## La Catedral

**VEGAMAR**  
BODEGAS



# BODEGAS VEGAMAR

D.O.P.

# BLANCOS



**Huella de Merseguera** 15,00€

Merseguera

De intensidad alta, con recuerdos a fruta fresca, madura y con ligero matiz floral.



**Oro de Alejandría** 21€/3,00€ copa

Moscatel de Alejandría

Sabroso, con sabor dulce a fruta fresca, buena acidez y largo final de boca.



**Dominio Verdejo Afruitado** 14,50€

Verdejo

Sabroso, buen peso de fruta dulce, buena acidez y persistencia en boca.



**Lamuá** 22,00€

Sauvignon Blanc

De intensidad alta, con recuerdos a fruta tropical bien madura sobre un fondo cítrico.



**Autor Blanco** 17€/3,50€ copa

Sauvignon Blanc y Moscatel de Alejandría

Amplio, con buena estructura, rico en sabor de fruta y acidez equilibrada fresca.



**Bienqueda** 17,00€

Verdejo

Con cuerpo, buen peso de fruta madura, buena acidez y persistencia en boca.

D.O. GODELLO



**Beio**

22,00€

Godello

De intensidad alta, con recuerdos a fruta fresca, madura y con ligero matiz floral.



**Mar de Frades**

42,00€

Albariño

Color limón pálido con irisaciones verde lima y reflejos acerados.

D.O. RÍAS BAIXAS



**Leneas**

26€/4,00€ copa

Albariño

Fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.



**Pazo de San Mauro**

28,00€

Albariño

En el paladar destaca su frescura, mineralidad y persistencia.



**Mar de Frades**

30,00€

Albariño

En nariz es intenso y persistente. En boca potente y con carácter atlántico.

D.O. RUEDA



**De Locos**

20,00€

Verdejo

Intenso y complejo, con aromas de fruta blanca, cítricos y un toque anisado al final.

D.O. RUEDA



**Ramón Bilbao** 18€/3,50€ copa

Verdejo

Acidez refrescante. Predominan aromas frutales con aromas cítricos.

D.O. RIOJA



**Uva Pirata** 18,00€

Garnacha Blanca

Intenso aroma a manzana reineta y pera con notas de flores y fruta tropical

D.O. RIOJA



**Pierola Blanco** 23,00€

Tempranillo

Destaca por sus intensos aromas varietales. En boca es voluminoso, fresco y envolvente.

D.O. UTIEL REQUENA



**VG Bobal Blanco** 22,00€

Bobal

Aroma de fresa silvestre, flores blancas y fruta blanca madura.



**Coto Mayor Blanco** 22,00€

Sauvignon Blanc

Aromas a madera boj. Refrescante y muy untoso con un largo postgusto.



**Ceramic** 26,00€

Sauvignon Blanc

Intensos aromas despliegan una mezcla de fruta tropical y manzana. Fresco y equilibrado.

# VINOS DE LA CASA

D.O. LA MANCHA



## Soca Blanco

Airén y Verdejo

Destaca su intensidad y su gran finura,  
con aromas que recuerdan a miel y flores blancas.

13€/2,50€ copa



## Soca Crianza

Tempranillo y Syrah

En boca presenta estructura y buen equilibrio  
con un final largo y agradable.

13€/2,50€ copa

D.O.P. VALENCIA



**Huella Merlot Rosé** 16,00€

Merlot

Amplio y lleno, con buen peso de fruta y acidez viva en el final de boca.

D.O.P. VALENCIA



**¡OH LALA!** 22€/4,50€ copa

Vermouth Rouge. Añejo Criado en Roble  
Con recuerdos de caramelo tostado, cáscara de nuez verde, leve toque a canela, hierbas aromáticas y flores rojas y amarillas.

D.O. UTIEL REQUENA



**VG Bobal Rosa** 22,00€

Bobal

Color rosa muy pálido. En boca es ágil, fresco y de trago amable.



**Petroni Rojo** 5,50€ copa

Albariño

Explosión de frescura atlántica y suaves matices balsámicos, medicinales y especiados.



**VG Bobal Dulce** 22,00€

Bobal

Aromas a madera boj. Refrescante y muy untoso con un largo postgusto.



**Petroni Blanco** 5,50€ copa

Albariño

Estructurado y fresco, con postgusto amplio y elegante de golosina especiada.

D.O.P. VALENCIA



**Autor Esencia Vegamar 35,00€**

Garnacha y Syrah.

Intensidad muy alta, potente, impactante, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo.



**Dominio de Calles Crianza 16,00€**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Tempranillo

Intensidad media alta, con recuerdo a madera, cedro y especias.



**Autor Reserva 28,00€**

Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah

Intensidad alta, complejo, con aromas terciarios y recuerdos a frutos secos.



**Huella de Syrah 16,00€**

Syrah

Amplio, suave, aterciopelado con buena estructura de tanino maduro y elegante.



**Autor Crianza 25,00€**

Syrah, Tempranillo, Garnacha y Merlot

Lleno, amplio, tanino maduro y suave, con buen equilibrio fruta y madera.



**Huella de Garnacha 16,00€**

Garnacha

Carnoso, lleno y estructurado. Tanino suave y redondo con acidez equilibrada.

D.O. UTIEL REQUENA



**VG Bobal Negro**

**22,00€**

Bobal

Rojo intenso con ribete violáceo y lágrima densa. Aroma de retama, fruto rojo y caramelo inglés. En boca es rotundo.

D.O. RIOJA / BODEGAS VARMA



**Marqués de Vargas RVA** 42,00€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

Es el reflejo fiel del carácter fino de la Finca. Un vino placenero, complejo y elegante.

D.O. RIOJA / BODEGAS EL COTO



**Coto Mayor Crianza**

**18,00€**

Tempranillo

Sabroso, carnoso, equilibrado, con buena persistencia final de la fruta.

D.O. RIOJA



**Ramón Bilbao Crianza**

**19,00€/3,50€ copa**

Tempranillo

Atractivo color rubí. En boca es equilibrado, con una acidez crujiente, fruta concentrada y tanino agradable.



**Pierola Crianza**

**24,00€**

Tempranillo

Color cereza intenso. En boca es carnoso y equilibrado, largo y con personalidad.

D.O. RIOJA / BODEGA FYA8



**FYA8 Tinaja Crianza**

**26,00€**

Tempranillo

Predominio de aromas varietales a frutas rojas y negras. Intenso y estructurado.

D.O. RIBERA DEL DUERO



**Traslascuestas Roble 24,00€**

Tempranillo

Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas. Rojo picota intenso.



**Vega Mazcán Roble 18€/3,50€ copa**

Tempranillo

Amplio, afrutado, con un toque de vainilla, taninos suaves y un duradero postgusto.



**Traslascuestas Crianza 28,00€**

Tempranillo Riojano

De color rojo rubí. Aroma a fruta fresca negra, regaliz y madera. En boca es jugoso.



**Conde San Cristóbal 37,00€**

Cabernet, Merlot, Tempranillo

Profundo y complejo, con base de fruta fresca muy expresiva y toques minerales. Equilibrado y con mucha personalidad.

D.O. CAVA



**Dominió de Vegamar  
Brut** 18€/3,50€ copa

Macabeo y Chardonnay

En boca es de paso amable, con una acidez muy integrada, de burbuja crujiente y recuerdo persistente.



**Vegamar Brut Nature  
Rosé Cuvée Especial** 18,00€

Garnacha

Aromas de fruta roja madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas.



**Vegamar Brut Nature** 21,00€

Macabeo y Chardonnay

Textura cremosa, amplio y amable en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.



**Privée 18 Brut Nature  
Reserva Ecológico** 24,00€

Macabeo y Chardonnay

De burbuja fina y crujiente. En boca resulta fresco, con una acidez muy bien integrada dejando un gusto largo y armónico.

VEGAMAR  
BODEGAS

## AOC CHAMPAGNE



### Champagne Insomnie Brut Limited Edition 40,00€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
Afrutado con recuerdos a melocotón dando  
paso a la esencia de la bollería y a aromas  
florales como las rosas y las peonias.



### Pommery Rosado 80,00€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
Destacan sus notas de almendras y avellanas  
frescas. En boca aparecen recuerdos de  
pomelo y frutas blancas jugosas.



### Pommery 75,00€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
Color dorado con destellos brillantes.  
En nariz destacan sus notas de almendras y  
avellanas frescas.



### Piper-Heidsieck 86,00€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
Color dorado con destellos brillantes.  
En nariz destacan sus notas de almendras y  
avellanas frescas.

# La Catedral

*La Catedral*

RESTAURANTE - VINOS - MARISCOS



+34 722 67 42 11



@lacatedralvalencia



Carrer Purísima 11  
L'Elia, Valencia.



lacatedral.valencia@gmail.com

**VEGAMAR**  
BODEGAS