



WINNOS

Winnos



CHAMBAO

BEACH BAR CLUB 



CHAMBAOSOTOGRA.NDE.COM



VINOS BLANCOS



75cl



150cl

J. FERNANDO

3,70€ 22,50€

VERDEJO-RUEDA

Este monovarietal de la añada 2025 destaca por su color amarillo brillante y aromas a fruta tropical con toques herbáceos, ofreciendo en boca un paso fresco, equilibrado y con el final amargo elegante característico de la variedad.

TIERRA BLANCA

3,70€ 22,50€

SEMIDULCE-TIERRA DE CÁDIZ VARIEDAD PALOMINO FINO, MOSCATEL Y RIESLING

El proceso de vinificación se detiene antes de que todo el azúcar se convierta en alcohol, lo que da lugar a su carácter semidulce. El vino se muestra limpio, brillante y denso con tonos amarillos, pálidos y bordes verdosos. En boca, es aterciopelado. Entrada suave y glicérica. Frutal y sabroso, bien equilibrado, redondo.

BARBAZUL

25,00€

CHARDONNAY - TIERRA DE CÁDIZ

Las uvas plantadas en terrenos de albaniza de El Puerto de Santa Maria, se vendimian en Agosto fermenta a baja temperatura y reposa unos dos meses sobre lías. Color amarillo pálido, con alguna tonalidad verdosa, en nariz aromas florales blancas, azahar, frutas cítricas, melocotón, hierbas aromáticas. Sabroso en boca, chispeante, viva, con gran presión de fruta, intenso y envolvente. Fragancia de flores y frutas.

CIRCE

25,00€

VERDEJO - D.O. RUEDA

Una ligera maceración en frío hace que el mosto flor se impregne de todos los aromas varietales. Fermentado a baja temperatura (12°C), el vino reposa finalmente con sus lías finas, para conseguir la untuosidad en el paladar que le caracteriza. Un Verdejo diferente que sorprende cuando se acerca la copa a la nariz y fascina en el paladar. En la boca es fresco y goloso, con un paso suave, sedoso y un retrogusto perfumado y muy largo.

PAZO SAN MAURO

4,20€ 26,00€ 52,00€

ALBARIÑO - RÍAS BAIXAS

Bodega fue construida en el año 1591 siendo una de las bodegas más antiguas de Europa. Los viñedos del Pazo se extienden en la finca sobre bancales de canto rodado que descenden hasta la ribera del río Miño. Especialmente característico es el subsuelo granítico de la finca, que aporta a los vinos su carácter complejo y mineral. Aproximadamente una tercera parte de los racimos se someten a una maceración pre-fermentativa en frío para conseguir una mayor extracción de aromas y otros compuestos que otorgan estructura al vino. Otro tercio de los racimos se prensan enteros sin despapillado, "a la antigua usanza", lo que aporta al vino frescor e identidad, con sabores más varietales y una nariz más completa. El último tercio es despapillado y prensado directamente sin maceración, de ese modo se conserva toda la acidez de la uva, aportando al vino frescura en boca. Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Amplio, fresco y equilibrado. Final muy persistente y con recuerdos varietales.

JOSE PARIENTE

25,50€

VERDEJO - RUEDA

Tras la vendimia, los mostos fermentan en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y entinas de madera. Los vinos permanecen con sus lías durante 5 meses. El ensamblaje es lo que caracteriza la singularidad. En boca aparecen de nuevo las notas de fruta fresca. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo y sostenido por una buena acidez. Posee una gran estructura que favorece su persistencia. Destaca el volumen en boca de esta añada. La retronasal es compleja e intensa.

MUGA

25,50€

VIURA 90% Y MALVASIA - RIOJA VARIEDAD VIURA, GARNACHA Y MALVASIA

Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece durante 4 meses en las barricas, realizando 2 batonnages por semana durante los primeros meses y uno diario en el último mes, para mantener sus lías finas en contacto con el vino protegiéndolo del oxígeno y aportando suavidad en boca y complejidad. Presenta un ligero color amarillo pajizo. En boca, presenta una acidez muy viva perfectamente equilibrada con el volumen en boca. Se perciben notas cítricas acompañadas de una sutil salinidad que prolonga su persistencia. El retrogusto es largo, con recuerdos cítricos y fruta de hueso, dejando una sensación fresca y elegante.

CLOE

26,50€

CHARDONNAY - RONDA

Permanece 3 meses de crianza sobre lías. Presenta un color amarillo brillante con ribetes dorados, limpio y luminoso. En boca, es un vino sabroso, ligero, elegante y fresco, con un equilibrio muy agradable. Destaca por su elegancia, ligereza y frescura.

MARQUÉS DE RISCAL

27,00€

SAUVIGNON - RUEDA

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz muy compleja con notas de hierba fresca, un fondo mineral que le da personalidad y abundante fruta fresca como cítricos, piña o melón. En boca deja una sensación fresca y aromática de final limpio y persistente.

MONTENOVO

27,00€

GODELLO - VALDEORRAS

Las uvas se cosechan manualmente en viñedos situados en laderas de pizarra azul de gran altitud. Tras una ligera maceración pelicular, se realiza un desfangado estático en frío. No se realiza fermentación maloláctica, y el vino se clarifica y estabiliza por frío antes de una ligera filtración. En boca, presenta una entrada amplia y untuosa, con una acidez justa y un perfecto equilibrio. Destacan sabores de fruta blanca y cítricos, con un final mineral y refrescante.

MAR DE FRADES

33,00€

ALBARIÑO - RIAS BAIXAS

Presenta un tono amarillo pálido con reflejos verdosos, evocando frescura desde el primer vistazo. Su entrada en boca es vibrante y refrescante, con una acidez que resalta su vivacidad. El final es largo y persistente, dejando un retrogusto mineral característico del territorio atlántico.

AMODIÑO

50,00€

ALBARIÑO - RIAS BAIXAS

Crianza en barrica de 12 meses con crianza sobre sus lías finas de tres añadas diferentes. Su fermentación es espontánea con sus propias levaduras indígenas a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo. Con un color amarillo dorado. Buen equilibrio y buen peso. En boca tono untuoso, seco, grasoso y largo. Destacará sus notas frutales y matices minerales a través de su larga vida.

VINOS TINTOS



75cl

150cl

MONTE ABELLON

3,80€ 23,00€

5 MESES - RIBERA DEL DUERO

50% roble francés y 50% roble americano. Color guinda picota muy intenso, brillante. Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

AZPILICUETA ORIGEN

25,00€

TEMPRANILLO - RIOJA

Vino tinto Crianza. 18 meses en barricas de roble francés. Nariz deliciosamente frutal. Aparecen las cerezas, las ciruelas, las moras, los arándanos y una ligera nota de fresas. Su riqueza aromática también nos muestra matices florales y especiados. En boca pasa sedoso, reafirmando la fruta. Un vino tinto muy perfumado, de paso largo y elegante.

CARMELO RODERO 9 MESES

4,70€ 28,00€

TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO

Su crianza sutil, durante nueve meses en barricas cuidadosamente seleccionadas, realza la fruta y la armonía en cada sorbo, envolviendo el paladar en una sensación amable y persistente que invita a disfrutar sin prisas. Su carácter desenfadado, su sabor equilibrado y su textura sedosa lo convierten en un compañero ideal para quienes buscan sencillez sin renunciar a la calidad.

CONDE DE SAN CRISTOBAL CRZ.

30,00€

TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO

Crianza de 12 a 14 meses en barrica de roble francés. Este vino tiene un aroma concentrado, profundo y complejo, con base de fruta fresca y toques minerales. En boca es fresco y potente, sabroso, graso, expresivo y con un paso de boca redondo y largo. Un vino equilibrado, muy fino.

MUGA DE CRIANZA

30,00€

TEMPRANILLO / GARNACHA - RIOJA

Vendimia manual. Fermentación en tinas de madera con control de temperatura. Crianza durante 22 meses en barricas fabricadas en su propia tonelería con selección de bosques. Siendo los orígenes de la madera un 80% de roble francés y 20% de roble americano. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresca. Permaneciendo un periodo, mínimo, de 9 meses en nuestra bodega para añadir un mayor afinamiento y complejidad. Muestra un color rojo rubí brillante, de capa media y ribete granate. En boca es largo, equilibrado y elegante. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Muestra un final de boca muy largo y frutal.

MARQUÉS DE MURRIETA RSV.

36,50€

TEMPRANILLO - RIOJA

21 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad. La carta de presentación de este Marqués de Murrieta es una miscelánea de aromas de frambuesa, arándano y picota acentuada con toques de tomillo, romero y sándalo. Directo y preciso, con una jugosa carga frutal perfilada con elegantes taninos y un fresco y amable final.

CARMELO RODERO CRZ.

37,00€

TEMPR. / SAUVIGN - RIBERA DEL DUERO

Víñedos a Altitud mas de 800 metros. Vinificación por gravedad (sistema OVI), 15 meses en barrica nueva de roble francés de 225L. Presenta un color rojo picota profundo con ribetes violáceos, signo de su juventud relativa y de su poder de evolución en botella. Su ataque es sedoso y envolvente, acompañado por un paso en boca equilibrado en el que se combinan la frutalidad propia del Tempranillo y la complejidad que aporta la Cabernet Sauvignon. El final es persistente, con taninos pulidos y una acidez bien integrada que augura un buen potencial de guarda.

BOSQUE DE MATASNOS

42,00€

TEMPRANILLO 91%, MERLOT 5%Y MALBEC 4% - RIBERA DEL DUERO

Cepas viejas (50 a 60 años de antigüedad) emplazadas a 950 metros de altitud sobre suelos pobres de arena y arcilla sometidos a un clima extremo. La vendimia se realiza de forma manual, las uvas son sometidas a una doble selección en mesa. Fermentación en barricas nuevas de roble americano 12 meses. De producción muy limitada, solo disponible en añadas concretas donde la climatología, la maduración y calidad de las variedades plantadas nos lo permiten. Color rojo picota intenso, tinte amoratado, de capa muy alta. Entrada en boca agradable, ligeramente dulce centro y final de boca. Especiado intenso, mineral de nuevo, grafito y regaliz. Retrogusto muy agradable de chocolate negro, largo con final tostado, ahumados y tabaco, de nuevo la fruta.

HABLA Nº 32

43,00€

SYRAH - EXTREMADURA

Viticultura ecológica y una elaboración con 12 meses de crianza en barrica. Se expresa con una gran intensidad aromática y complejidad. Se distingue por su nariz frutal, donde destacan aromas a melocotón y yogur de frambuesa, al abrirse, en notas de bosque y herbáceas sobre un fondo especiado, de incienso y roble. En boca es tánico, contundente y goloso, envolvente, con buena persistencia y profundidad.

RAZA EDICION LIMITADA (BY CARMELO RODERO)

49,00€

TEMPRANILLO - RIB. DUERO

CRIANZA DE 20 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por laborasca Filomena a principios de año que trajo consigo fuertes nevadas y luvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente. En nariz, Raza despliega un rotundo abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa de forma especialmente intensa y elegante. Las profundas notas de moras y ciruelas, entre otras frutas negras, se entremezclan con finos matices especiados. Entrada sedosa en boca, que evoluciona con una densidad envolvente y bien equilibrada.



VINOS ROSADOS



MUGA

4,20€

24,50€

50,00€

RIOJA

Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con las lías finas durante 16 semanas, lo que nos aporta mayor suavidad y persistencia en la boca. Destaca por su color rosa pálido. En nariz, presenta una intensidad media-alta y una gran complejidad, con un primer impacto de notas de piel de melocotón, frutas de hueso y un toque de flor blanca. En boca, es un vino muy equilibrado, con una acidez alta y afilada, perfectamente integrada con el volumen en boca. Su final es largo, recordando nuevamente al melocotón, con ligeras notas cítricas.

NICTE

25,00€

PRIETO PICUDO - CASTILLA Y LEÓN

Un rosado excepcional elaborado con viñedos que crecen a más de 800 m. Este vino se elabora con el primer mosto obtenido por sangrado. Después fermenta a baja temperatura para mimar esos intensos y elegantes aromas a frutas que le caracterizan. Presenta un color rosa pálido con tonos salmón, limpio y brillante, cuenta con aromas intensos de fruta blanca y palote de fresa, golosinas, flores blancas y rosas. En boca se presenta fresco, con buena acidez, muy aromático y un punto goloso y refrescante.

ST. MARGUERITE CHATEAU

31,00€

CÔTES DE PROVENCE

Tiene la apariencia de un delicado rosa perlado. A la nariz desprende delicados aromas florales, de melocotón blanco y cáscara de pomelo, mientras que a la boca transmite frescura, en línea con la nariz para delicados aromas frutales con un final de cáscara de pomelo.

FLOR DE MUGA

32,00€

RIOJA

Se fermenta a baja temperatura en pequeños tinos de roble. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un mínimo de 4 meses realizando battonage (poner las lías finas en suspensión) dos veces a la semana para proteger al vino de forma natural, manteniendo los aromas y aportando volumen en boca. De color brillante rosa pálido. En nariz destaca por una gran complejidad e intensidad donde podemos encontrar aromas a fruta de hueso, (melocotón, albaricoque), algo de fruta roja, notas de flor blanca y cítricos. Todos estos aromas característicos de la variedad Garnacha Tinta. También aparece pero más sutil una nota especiada (vainilla, canela) procedente de la elaboración y envejecimiento en pequeños tinos de madera. En boca es fresco y equilibrado. Tiene una acidez marcada que le da longitud y viveza. Apareciendo nuevamente en boca las notas frutales, especialmente el albaricoque. El final es muy largo, fresco, con un tanino muy suave que le aporta estructura convirtiéndolo en un vino muy gastronómico.

MUGA ROSADO 3 LITROS

110,00€

RIOJA

Una vez finalizada la fermentación, el vino permanece en contacto con las lías finas durante 16 semanas, lo que nos aporta mayor suavidad y persistencia en la boca. Destaca por su color rosa pálido. En nariz, presenta una intensidad media-alta y una gran complejidad, con un primer impacto de notas de piel de melocotón, frutas de hueso y un toque de flor blanca. En boca, es un vino muy equilibrado, con una acidez alta y afilada, perfectamente integrada con el volumen en boca. Su final es largo, recordando nuevamente al melocotón, con ligeras notas cítricas.

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

ANNA DE CODORNÍU DE BLANC DE BLANCS

25,00€

D.O. CAVA

VARIEDAD CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y XARELLO - CRIANZA MÍNIMA DE 15 MESES EN LAS CAVAS DE LA BODEGA. A la vista presenta un hermoso amarillo pajizo con irisaciones doradas, muy brillante, con una burbuja fina y buena formación de corona. Complejo e intenso en nariz, en la que se aprecian aromas de fruta blanca a la sazón (pera, manzana) junto con notas especiadas (pimienta, curry) y toques de cítricos. En boca resulta fresco, sabroso y ligeramente cremoso, con una burbuja muy bien integrada. Muestra un final largo, con un elegante retrogusto de cáscara de limón.

CHARLES DE FRANCE ROSE GRANDE RESERVE BDN

33,00€

BLANC DE NOIRS

ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UNA SELECCIÓN DE UVAS TINTAS BAJO EL TÉRMINO BLANC DE NOIRS Y MEDIANTE EL MÉTHODE TRADITIONNELLE DE SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA. Este espumoso presenta una atractiva tónica rosa clara con finas y persistentes burbujas que en nariz se muestra muy expresivo y marcadamente afrutado desplegando aromas a grosella, fresa y frambuesa, mientras que en boca ofrece una entrada viva y refrescante con un paso por boca de buen cuerpo y una textura sedosa que resalta los sabores de frutos rojos maduros.

PERRIER JOUET GRAN BRUT

92,00€

D.O. CHAMPAGNE

VARIEDAD PINOT NOIR 40%, PINOT MEUNIER 40% Y CHARDONNAY 20% Permanece 3 años en bodega. Posee un equilibrio de notas afrutadas y florales, siendo un vino fresco, vivo y sutil que ofrece una amplia gama de aromas. Tiene un atractivo aspecto dorado, con efervescencia elegante y prolongada. Delicado y elegante, al mismo tiempo que intenso y complejo. En boca destacan sus notas florales, fruta fresca (melocotón, cítricos), pasteles intensos (vainilla, mantequilla), fruta amarilla (albaricoque, mango). Ataque franco, rotundo, equilibrado y estructurado. Champagne de mucho cuerpo.

PERRIER JOUET ROSÉ

104,00€

D.O. CHAMPAGNE

VARIEDAD PINOT NOIR 35%, CHARDONNAY 25%, PINOT MEUNIER 25% Y OTRAS 15%. Permanece como mínimo 3 años de envejecimiento en bodega. Tiene un aspecto rosa asalmonado, brillante y fresco, con efervescencia abundante, viva y prolongada. Destacan sabores de frutos rojos maduros, jugosos, intensos y dulces con notas sutiles de flores al final. Paladar intenso, ataque ácido con final suave y complejo. Es un vino generoso, con carácter y persistencia agradable.

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE

250,00€

D.O. CHAMPAGNE

VARIEDAD CHARDONNAY 50%, PINOT NOIR 45%, PINOT MEUNIER 5%

Más de 6 años de crianza en las bodegas de Perrier-Jouët. De color oro pálido, claro y luminoso. Dominan delicados aromas a frutas blancas, destacando el melocotón de viña y la pera escalfada, junto a notas de flor de tilo y espino. Se muestra jugoso, con notas de melocotón, y una textura fina y cremosa completada con sensaciones de nuevo a pera y ruibarbo.

SANGRIA

22,50€

Vodka, licor triple seco, vermouth rojo, brandy, canela en rama, vino tinto, limón, naranja y azúcar.

SANGRIA DE CAVA

26,50€

Vodka, licor triple seco, vermouth blanco, cava, naranja y azúcar.

