



CARTA DE VINOS

RESTAURANT
akquana

BLANCOS



 Anaïs Blanc Celler UmesU D.O. Penedès Xarel.lo	17,00€	4,00€
 Mariposa Loca By Senglar Rosa D.O. León Albarín	19,50€	
Tapas Gastón Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón D.O.Ca. Rioja Verdejo	14,00€	3,50€
2 Aromas Turquesa Wines D.O. Rueda Verdejo	18,50€	
Secrets de Mar Domini de la Cartoixa D.O. Terra Alta Garnatxa Blanca Macabeu	17,00€	
Karma de Drac Brisat Proyectos sin Etiquetas D.O. Montsant Garnatxa Blanca	19,50€	

ROSADOS

 Dahlia Celler UmesU D.O. Penedès Garnatxa Negra	18,50€	4,00€
 Can Sumoi La Rosa Sumarroca D.O. Penedès Sumoll Parellada Xarel.lo	23,80€	

NEGROS

Karma de Drac Brisat Proyectos sin Etiquetas D.O. Montsant CS Carinyena Garnacha	19,50€		
Tobelos Crianza Bodegas Tobelos D.O.Ca. Rioja Tempranillo	19,00€		
Teófilo Reyes Crianza Bodegas Teófilo Reyes D.O. Ribera del Duero Tempranillo	23,90€		
Tapas Gastón Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón D.O.Ca. Rioja Tempranillo	14,00€	3,50€	
Avan Oak Roble Juan Manuel Burgos D.O.Ribera del Duero Tempranillo	15,00€	3,50€	22,00€
 Formiga de Vellut Domini de la Cartoixa D.O.Q. Priorat Garnatxa Carinyena Syrah CS	26,90€		
La Abeja Gorda By Senglar Rosa D.O. Ribera del Duero Tempranillo	18,00€		

CAVA & CHAMPAGNE

Senglar Rosa Brut Nature By Senglar Rosa D.O. Cava	17,90€	3,75€
 Cygnus Giannah Brut Rosé Celler UmesU D.O.Cava	20,00€	
Taittinger Brut Réserve Taittinger Reims	55,00€	

BLANCOS:

ANAÏS BLANC, 100 % XAREL-LO , PENEDES .

Nuestro vino del año!! Un blanco ecológico que describe muy bien la variedad Xarel.lo, fresco con notas cítricas y carácter salino. Un vino suave y fresco. Para coqueo, arroces y veranito.

MARIPOSA LOCA, 100% ALBARÍN, en nariz verdejo, en boca recuerda albariño.

Es un vino expresivo de la variedad, aromático, floral, notas a frutas blancas y lichi. De pase fresco y agradable, acompaña muy bien, ensaladas, charcutería y todo tipo de aperitivos, ideal para coqueo.

TAPAS GASTÓN , VERDEJO 100%, ligero

Un vino fresco, ligero y afrutado (seco), de pase suave y equilibrado. Notas de frutas tropicales y cítricas, tan típicas de la variedad. Ideal para coqueo, verano y aperitivos.

2 AROMAS, VERDEJO 100% RUEDA con cuerpo

Este vino que tiene una historia muy bonita y emotiva detrás. En nariz, aromas tropicales, a fruta blanca madura, y toques cítricos. Un vino de paso agradable con un post gusto largo que te pide repetir. Acompaña muy bien todo tipo de arroces, pescados y carnes blancas. Muy versátil, te soluciona muchas ocasiones.

SECRETS DE MAR BLANC, garnacha y macabeu, TERRA ALTA

Un vino suave, goloso, con toques cítricos y de fruta blanca, fresco y elegante. Os lo recomiendo para coqueo o con unos buenos entrantes, ahumados o pescados.

KARMA DE DRAC BRISAT (ORANGE WINE) MONTSANT. NATURAL.

Un vino blanco fermentado con las pieles a muy baja temperatura. Muy aromático, cremoso, de cuerpo ligero y agradable paladar. Sorprende lo bien que entra y no necesitan mucho frío para dar lo mejor de sí mismo. Lo tomaría de aperitivo, con quesos, charcutería o arroces.

ROSADOS

DAHLIA, 100% GARNACHA , PENEDES

Un rosado pálido o también llamado vino gris, que es el nombre que se da a los rosados muy pálidos que se elaboran a partir del prensado suave directo. No se realiza ninguna maceración pelicular para obtener un mosto flor expresivo y delicado que anticipa una gran complejidad.

Delicado, fresco y persistente. Ideal para coqueo, terrazas en verano, arroces, pescados y mariscos. Una de nuestras estrellas!!

CAN SUMOI LA ROSA

Can Sumoi La Rosa es un rosado fresco y delicado que cautiva con su suave tonalidad. Al acercarlo a la nariz, se despliegan sutiles aromas de rosas, complementados con pinceladas de frutas rojas como fresas y gerds. En el paladar, su buena acidez resplandece, equilibrando a la perfección las sensaciones fructíferas con un sutil fondo mineral. Un vino joven y ligero que promete ser el acompañante ideal para instantes refrescantes.

TINTOS

KARMA DE DRAC, MONTSANT, NATURAL

Un vino suave, de taninos ligeros, redondo y con notas a fruta madura. De persistencia media en boca, es un vino ideal para copear, se hace goloso y no cansa. Es ideal con platos especiados y algo picantes, también con pasta y charcutería.

TOBELOS CRIANZA, RIOJA ALTA, 100% tempranillo.

Este vino es uno de los preferidos de nuestros clientes, por su relación calidad-precio. Vino con volumen, persistente y largo, que va descubriendo a su paso, fruta madura, especias y torrefactos. Elegante y equilibrado, mejora en y largo. Ideal para descubierto, caza y quesos curados.

TAPAS GASTÓN TEMPRANILLO

Un tinto agradable y ligero, para coqueo o para antes de empezar una cena con los amigos. En verano es ideal ponerlo en la nevera y tomarlo a fresquito. Muy agradable y afrutado.

AVAN OAK ROBLE , 100% tempranillo ribera del Duero.

Directo y adictivo. Con fruta y un fondo breve de crianza en barrica. Goloso, agradable y fácil, como te despistes, te bebes la botella. Es un vino que no cansa.

FORMIGA DE VELLUT, PRIORAT. 1er vino español que estuvo en la cena de los Noble el 2017.

Vino gastronómico y admirado, 12 meses de crianza en barricas y 6 meses de afinamiento en botella.

Vino premiado y redondo, con toques de frutas rojas y negras, pleno y potente, con un final intenso ideal para acompañar, carnes rojas, guisos y quesos curados.

LA ABEJA GORDA, roble RIBERA DEL DUERO, 100% TEMPRANILLO

Un roble con 6 meses de crianza, qué es ideal para disfrutar de un Ribera del Duero intenso y expresivo, con mucha fruta roja y un pelín de vainilla, la madera está muy bien integrada, por lo que es fresco y ligero.

CAVAS & CHAMPAGNES

SENGLAR ROSA, BRUT NATURE

Un Brut Nature elegante, fresco y versátil, una excelente elección para cualquier ocasión. Ideal como aperitivo o para maridar con mariscos y pescados, platos ligeros y/o vegetarianos y para acompañar cualquier postre.

CYGNUS GIENNAH ROSE BRUT

Un cava intenso con aromas de marisco y pescados grasos. También postres no muy dulces que lleven chocolate, quesos cremosos y semi curados.

TAITTINGER BRUT RESERVA

Algunos de los mejores terroirs de Champagne y la sabiduría de una maison centenaria son los responsables de que **Taittinger Brut Réserve** haya alcanzado fama en todo el mundo. Se trata de un delicioso 'coupage' de chardonnay (40%), pinot noir (35%), y pinot meunier (25%); combinación de más de 35 viñedos diferentes y de varias vendimias perfectamente llevadas a maduración. Destaca su gran proporción de uva chardonnay, única entre los grandes champagnes sin añada. Tiene una crianza mínima de tres años en bodega, donde alcanza su plena madurez aromática.

Taittinger Brut Réserve (**A.O.C. Champagne**) es ideal con todo tipo de aperitivos, sobre todo con ibéricos y tabla de ahumados. Perfecto también con pescados al horno como lubina a la sal.