



CARTA DE VINOS



Nosotros...

Somos un restaurante tradicional Asturiano. Nuestros platos están preparados con ingredientes de la más alta calidad que aseguran que cada bocado sea una experiencia única para tu paladar.

Además, nuestro ambiente cálido y acogedor te hará sentir como en casa, lo que hace que Sidrería Macarena sea el lugar ideal para una cena en pareja o una comida en familia.

Si buscas el auténtico sabor de Asturias en Almería, este es el lugar que debes visitar.

VINOS RECOMENDADOS DEL MES

Sidra Solaya Brut Nature

12.00 €



Macabeo Cepa Bosquet

15.00 €

Copa 3.80 €



Syrah Cepa Bosquet

17.00 €

Copa 3.80 €



VINOS BLANCOS

ALMERÍA

Macabeo Cepa Bosquet

15.00 €

Copa 3.80 €

100 % Macabeo

Color pálido con reflejos verdosos. Aromas sutiles de manzana verde y flores blancas. Fresco y lleno de sensaciones frutales, final con un toque ligeramente amargo y agradable.

V. T. CÁDIZ

Alba Balbaina

18.00 €

100% palomino. Crianza en lias.

Vino tranquilo de Palomino fino elaborado con mosto flor que permanece durante 5 meses en contacto con lias. Destaca por su paso por boca elegante y sabroso, perfecto para acompañar con pescados ahumados.

D. O. RUEDA

40 Vendimias

18.00 €

Copa 3.80 €

100% verdejo. Crianza en lias de 5 meses.

Intenso y limpia con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales de hinojo y bosque bajo. Boca grasa y larga, con mucha estructura y gran persistencia. Resulta un blanco muy meloso en la entrada.

D. O. RIBEIRO

Cunqueiro 1920-2020

18.00 €

100% treixadura.

Fresco y expresivo, con notas de fruta fresca (manzana, melocotón) y hierbas silvestres. Boca frutal y potente, recordando a las frutas de hueso, con final sabroso, cierta complejidad y una excelente acidez cítrica.

SIDRA DE ASTURIAS

Sidra Quelo

7.00 €

Sidra elaborada exclusivamente con manzanas procedentes del Principado de Asturias y bajo las estrictas recomendaciones de calidad del Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias.

Sidra Solaya Brut Nature

12.00 €

Segunda fermentación en botella. 10 meses de permanencia sobre lias, a 15 °C..

Color amarillo pálido, con irisaciones verdosas. Brillo intenso, y buena limpidez. Burbuja muy fina y persistente, que mantiene bien la corona. Olor limpio, floral muy acentuado. En boca, se presenta muy suave y sedosa, con un retrogusto largo a manzana madura.



VINOS BLANCOS

D.O RÍAS BAIXAS

Bico Da Ran

18.00 €

Copa 4.00 €

100% Albariño.

Reminiscencias de cítricos con notas de hinojo y maracuyá. Boca muy afrutado pero fresco, con un intenso carácter vegetal y notas exóticas.

Santiago Ruiz

25.00 €

74% Albariño, 8% Loureiro, 8% Godello, 5% Treixadura, 5% Caiño blanco. Crianza en finas lías

Notas de fruta como la manzana, piel de naranja, aromas florales y balsámicos. Boca compleja, con entrada golosa y una acidez muy agradable. Las cinco variedades con las que se elabora este vino le aportan una extraordinaria complejidad y riqueza. Buena retronasal y acidez equilibrada.

FRIZZANTE

Yllera 5.5

18.00 €

100% verdejo. V.T Castilla y León.

vino blanco joven que invita a la diversión con su suave burbujeo natural. Al acercar la nariz, se despliegan frescas fragancias de manzana verde, un toque cítrico que recuerda al limón, delicados pétalos de rosa y un abanico de frutas tropicales como maracuyá, piña y lichi.

CORPINNAT

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva



37.00 €

68% Xarel·lo, 18% Macabeo, 17% Parellada Viticultura ecológica y Biodinámica. Mínimo de 34 meses en las cavas. Aromas elegantes de larga crianza como demuestran las notas torrefactas y de confitería. Textura cremosa y agradable que se acompaña de un elegante carbónico. Es fresco y de acidez viva, amplio y persistente.

VINOS ROSADOS

D.O CIGALÉS

Vinea

16.00 €

100% tempranillo.

En nariz es muy aromático destacando a la fruta roja madura y las ligeras notas florales. En boca es goloso, con un ligero frescor final que nos invita a beber más.



VINOS TINTOS

ALMERÍA

Syrah Cepa Bosquet

17.00 €

Copa 3.80 €

100 % Syrah. 4 meses en barrica de roble francés

En nariz presenta un complejo aroma donde alterna las notas de madera con las de fruta madura, regaliz, especias. En boca, marcada acidez pero equilibrada, dejando un prolongado recuerdo en boca.

D.O RIBEIRA SACRA

Cepa Vella

17.00 €

100 % mencia.. Crianza entre 6-9 meses.

Potente en nariz, revela aromas a frutas del bosque, hierbas aromáticas y flores silvestres. En el paladar es muy sabroso y carnoso, donde se acentúan las notas frutales propias de la Mencia.

Lioa Tinto

27.00 €

Mencia 85%, Merenzao 5%, Caiño 5%, Brancellao 5%. 8 meses en barricas de 420 litros

Se trata de un tinto jugoso, de color cereza y bordes violáceos. En nariz, a pesar de su tiempo en barrica, es muy fresco con notas de herbáceas, de fruta negra, fruta roja, especias y flores. En boca es sabroso y fresco, con un fino amargor.

D.O.C.A RIOJA

Lan Crianza

18.00 €

Copa 4.00 €

93% Tempranillo, 5% Garnacha, 2% Mazuelo. Crianza de 14 meses en barricas de tipo mixto francés y americano.

Es intenso y sorprende por su franco aroma de frutos del bosque, fresa, regaliz, toques de vainilla y un poco de canela. Entrada muy golosa que envuelve toda la boca. Es muy sabroso y aparece en el retrogusto de nuevo la fruta roja, dejando una sensación fresca y armoniosa.

875 Finca la Carbonera

18.00 €

100% Tempranillo. Estancia en barrica nueva de roble americano y francés durante 9 meses.

Estamos ante un vino tinto tempranillo intenso y fresco, con buena acidez. Además, puedes detectar en él delicados aromas de cereza y fruta roja, combinados con moka y cacao, y un final balsámico.

Viña Alberdi Crianza

26.00 €

100% Tempranillo. Crianza de 24 meses en barricas de roble americano de fabricación propia.

Sobresale su intensidad aromática a frutas maduras, fresas, frambuesas y mora roja que redondean las amables notas balsámicas de vainilla, caramelo, canela, clavo y nuez moscada. Entra redondo, equilibrado, con una amable frescura inicial y con taninos dulces y redondos, dando paso a un retrogusto largo, frutal y balsámico



VINOS TINTOS

D. O. CIGALÉS

Museum Reserva

25.00 €

100 % Tempranillo. Crianza de 22 meses en barricas nuevas francesas con frecuentes trasiegos y rellenos.

Suave perfume de frutas rojas,regaliz y tabacos. En un segundo plano se aprecian los matices minerales típicos de nuestro terruño acompañados de tonos balsámicos que se ensamblan a la perfección con la fruta negra de nuestra variedad tinta del país.

PESQUERA DE DUERO

Vallarín Roble

15.00 €

Copa 3.50 €

100% Tempranillo. Crianza de 5 meses en barricas de roble francés.

Aromas de fruta negra madura y finos tostados del roble, que le confiere sabores de regaliz, vainilla y fruta roja diversa. Sabroso, estructurado y equilibrado con un posgusto largo y agradable.

D. O. RIBERA DEL DUERO

López Cristóbla Roble

18.00 €

95% Tempranillo y 5 % merlot. Crianza de 3 meses en barricas de roble francés.

La perfecta conjunción fruta-madera, realza nitidamente su intensidad aromática. (fresas, bayas y frutas del bosque). Persistente en boca, resulta sabroso, muy bien estructurado; manteniendo su equilibrio muy personal.

Finca Resalso

20.00 €

100% Tempranillo. Crianza de 3 meses en barricas de roble francés.

Expresivo e intenso, donde destacan los aromas primarios del tempranillo que se perciben con nitidez. Boca equilibrado y bien estructurado, con un posgusto agradable que invita a volver a beber.

Aster Crianza

26.00 €

100 % Tempranillo. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés de dos usos.

Aparece la potencia, la expresión de la fruta con un paso suave acompañada de notas con recuerdos especiados. Final con equilibrio y estructura, con una agradable acidez y recuerdos minerales propios de nuestro terruño.

López Cristóbal Crianza

27.00 €

95% Tempranillo 5% Merlot 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Su elegante fragancia nos desvela desde intensos aromas frutales, de fruta roja y negra fresca, a aromas especiados, notas frescas y cítricas, florales, balsámicas, toques ahumados; un conjunto complejo y redondo.



VINOS TINTOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro

30.00 €

100 % Tempranillo. Crianza en barrica de roble americano y roble francés.

Interesante equilibrio entre las notas frescas de la fruta típica de la variedad con matices más maduros de fruta negra, café y especias, como la vainilla o el clavo. Equilibrado, con una estructura media y tanino muy goloso. De paso fácil pero con un posgusto persistente.

Bagús

45.00 €

100 % Tempranillo. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

Complejo y elegante, a la vez que potente, con aromas de fruta madura, especiados, chocolate. Combina muy bien su gama de aromas primarios y terciarios. Sabroso y equilibrado, con mucha concentración y carnosidad. Complejidad de aromas por vía retronasal.

Malleolus

45.00 €

100 % Tempranillo. Crianza en barricas de roble francés.

Aromas expresivos y elegantes con una sobresaliente intensidad varietal. Las especias y torrefactos propios de su paso por roble francés aportan riqueza, volumen y complejidad al conjunto. Amplio y carnosos con un tanino pulido y un posgusto largo y persistente.

Tomás Postigo 3º Año

48.00 €

Tinto fino, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 225 litros y de distintos bosques de procedencia.

Destacan aromas de fruta negra madura y matices de fruta roja, acompañados de notas lácteas. Las maderas están muy bien integradas y apenas son perceptibles los tostados. Los matices especiados resultan también muy agradables y no saturan. Tinto muy redondo, sabroso, untuoso, carnosos, largo, con mucha carga frutal hasta el final y retrogusto fresco y mineral.

