



# Carta **Vinos**

TU . LUM

Restaurant & Club

# Carta Tu.lum

## Vinos

### Blancos

<b>Azulo Blanco</b> (D.O. Campo de Borja)	16 €
Vino joven, fresco y ligero. Destacan aromas a fruta blanca como manzana y pera, con un toque cítrico. Equilibrado y muy fácil de beber.	
<b>Clos Blanco</b> (IGP Castellón)	16 €
Aromático y elegante, con notas de fruta blanca madura y matices florales. Su sutil toque mineral aporta una gran personalidad.	
<b>Vivanco Blanco</b> (D.O.Ca. Rioja)	16 €
Elegante y equilibrado, con limpios aromas a fruta blanca y cítricos.	
<b>Eresma Semidulce Afrutado</b> (D.O. Rueda)	16 €
Coupage de Verdejo y Sauvignon Blanc. Muy aromático, con un dulzor suave y equilibrado. Ideal para momentos relajados.	
<b>Lolo Albariño</b> (D.O. Rías Baixas)	17 €
Albariño fresco y vibrante con marcadas notas cítricas y frutales.	
<b>Eresma Sauvignon sobre Lías</b> (D.O. Rueda)	17 €
100% Sauvignon Blanc. Elegante y complejo, con aromas tropicales y buena estructura gracias a sus seis meses de trabajo sobre lías.	
<b>José Pariente Verdejo</b> (D.O. Rueda)	21 €
Verdejo muy aromático con notas tropicales, herbáceas y un final persistente.	
<b>Pazo de Lusco</b> (D.O. Rías Baixas)	23 €
Albariño estructurado, maduro y con elegantes notas minerales.	
<b>Paco &amp; Lola Godello</b> (D.O. Valdeorras)	25 €
Godello complejo con notas de fruta de hueso y una mineralidad distintiva.	

# Carta Tu.lum

## Vinos

### Tintos

<b>La Maldita</b> <i>(D.O.Ca. Rioja)</i>	16 €
Garnacha joven con explosión de fruta roja fresca.	
<b>Viñas del Vero Tinto</b> <i>(D.O. Somontano)</i>	16 €
Coupage ligero, amable y muy afrutado.	
<b>Vivanco Crianza</b> <i>(D.O.Ca. Rioja)</i>	16 €
Tinto equilibrado con sutiles notas tostadas y fruta madura.	
<b>Tamiz Barrica</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	17 €
Tinto con carácter, donde destacan notas de vainilla y especias dulces.	
<b>Pesquera Crianza</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	29 €
Un clásico estructurado, con notas de fruta negra y madera noble.	
<b>Valduero Una Cepa</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	38 €
Vino de baja producción, potente y complejo, con matices de cacao y especias.	
<b>Tomás Postigo Crianza</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	45 €
Tinto moderno, de ensamblaje impecable y gran complejidad.	
<b>Valduero Reserva Premium 6 Años</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)</i>	75 €
Vino de guarda, extraordinariamente complejo y con un final largo y persistente.	

### Rosados

<b>Vivanco Rosado</b> <i>(D.O.Ca. Rioja)</i>	16 €
Rosado fresco y equilibrado con delicadas notas de frutos rojos.	
<b>Viñas del Vero Rosado</b> <i>(D.O. Somontano)</i>	16 €
Elegante y aromático, con notas predominantes de fresa y cereza	

# Carta Tu.lum

## Vinos

### *Espumosos, Cavas y Champagne*

<b>Comte de Subirats</b> <i>(D.O. Cava)</i>	17 €
Cava fresco, con burbuja fina y notas cítricas.	
<b>Chandon Garden Spritz</b> <i>(Francia)</i>	28 €
Espumoso aromatizado con extracto natural de cáscaras de naranja amarga y especias.	
<b>Gramona Imperial Brut</b> <i>(Corpinnat)</i>	37 €
Espumoso elegante de larga crianza con notas de bollería y fruta blanca.	
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>(A.O.C. Champagne)</i>	75 €
El champagne más icónico, fresco, vibrante y con notas cítricas.	
<b>Veuve Clicquot Yellow Label</b> <i>(A.O.C. Champagne)</i>	82 €
Potente y estructurado, con un equilibrio perfecto entre frescura y fuerza.	
<b>Dom Pérignon</b> <i>(A.O.C. Champagne)</i>	280 €
La máxima expresión del lujo: complejo, mineral y de una elegancia inigualable.	
<b>Ferrari Trento Maximum Brut</b>	35,80 €
Elegante, con presencia de fruta blanca, almendra y ligeras notas de pan tostado.	
<b>Ferrari Trento Maximum Rosé</b>	37,70 €
Rosado con notas de fresas, frambuesas y delicados matices florales.	
<b>Ferrari Trento Perlé</b>	44,90 €
Gran complejidad con manzana madura, cítricos, brioche y frutos secos.	