vinos wines

El Tirreón Restaurante

Descubre las claves para apreciar los valores del vino

Discover the keys to appreciate the values of wine

ASPECTO / APPEARANCE

Valoramos color (brillo, intensidad y tono), transparencia, densidad... Nos informa sobre el tipo de vino o nos avisa de sus posibles defectos.

We asses colour (shine, intensity and tone), clarity, density...It tells us about the wine type and warns us of posible defects.

AROMAS / AROMAS

Remover la copa para analizar la intensidad, limpieza, riqueza y complejidad de los aromas: frutales, florales, herbáceos, de panadería, tostados, de cacao, especiados, tabaco....

Move the glass around to analyse the intensity, purity, richness and complexity of the aromas: fruits, floral, herbaceous, from a bakery, toasted, spicy, cocoa, tobacco...

SABOR / TASTE

Será diferente entre entrada, paso y final de boca. Percibimos los sabores básicos: dulce, ácido, amargo y salado. También apreciaremos otras sensaciones: frescura, calidez, astringencia, volumen y consistencia (sedosa, secante...).

There will be differences between the wine's entry into the mouth, the midpalate, and the aftertaste. Perceive the basic tastes: sweet, acid, bitter and salty. We can also appreciate tactile sensations: freshness, warmth, astringency, volume and consistency (silky, inducing, dryness...).

MARIDAJE / PAIRING

Los vinos más frescos y ligeros (como los blancos) armonizan con los platos más suaves, y los vinos con más cuerpo y potencia (como los tintos con crianza) con los sabores más fuertes y condimentados.

The freshest and lightest wines (such as whites) combine with the lightest dishes, and the more full-bodied and powerful wines (such as crianza reds) combine with stronger and more seasoned tastes.

White Wines
BLANCOS

ESPETO

Verdejo & Macabeo

D.O Vino de la Tierra de Castilla

17.95€

DILEMA

Verdejo

D.O Rueda

19.95€

KALMA

Moscatel

D.O Sierras de Málaga

29.95€

BESTUÉ

Chardonnay

D.O Somontano

19.95€

White Wines
BLANCOS

PREMIER RENDEZ-VOUS

Sauvignon Blanc

D.O Cotes de Gascone

23.95€

TORRESELLA

Pinot Grigio

D.O Venecia

23.95€

JOSE MARÍA HERRERO

Verdejo

D.O Gran Vino de Rueda

29.95€

PONTELLON

Albariño

D.O Rías Baixas

19.95€

White Wines
BLANCOS

FINCA GARABELOS

Albariño

D.O Rías Baixas

39.95€

VECRIMA

Godello

D.O Rias Baixas

19.95€

BESTUÉ FERMENTADO

Chardonnay

D.O Somontano

39.95€

DESCALZOS VIEJOS

Chardonnay

D.O Sierras de Málaga

45.95€

Rose Wines
ROSADOS

VINEA

Tempranillo

D.O Cigales

17.95€

OCHOA

Garnacha, Merlot & Cabernet Sauvignon

D.O Navarra

19.95€

OCHOA LABRIT

Garnacha

D.O Navarra

23.95€

Rose Wines
ROSADOS

TORRESELLA

Pinot Grigio

D.O Venecia

23.95€

EL LAGAR DE CABRERA

Romé & Syrah

D.O Málaga

23.95€

LA DELICATE

Garnacha & Cinsault

D.O Provenza

23.95€

Red Wines
TINTOS

ESPETO

Tempranillo

D.O Vino de la Tierra de Castilla

17.95€

HERACLIO ALFARO

Garnacha,Tempranillo, Graciano y Mazuela

D.O Rioja

19.95€

LUZ MILLAR

Tempranillo

D.O Ribera del Duero

19.95€

PERNALES

Syrah

D.O Málaga

23.95€

Red Wines
TINTOS

LES ARGELIÈRES

Pinot Noir

D.O Pays d'Oc

23.95€

LE TROUPEAU

Malbec

D.O Pays d'Oc

23.95€

MARQUÉS DE VITORIA

Tempranillo

D.O Rioja

23.95€

LLEIROSO CRIANZA

Tempranillo

D.O Ribera del Duero

29.95€

Red Wines
TINTOS

LLEIROSO RESERVA

Tempranillo

D.O Ribera del Duero

45.95€

MUSEUM RESERVA

Tempranillo

D.O Cigales

23.95€

MARQUÉS DE MURRIETA

Tempranillo

D.O Rioja

59.95€

47 MANCHON MIERES

Tempranillo

D.O Ribera del Duero

99.95€

Sparkling Wines
ESPUMOSOS

BONAVAL

Macabeo & Parellada

D.O Cava

17.95€

VEUVE AMBAL

Chardonnay

D.O Borgoña

29.95€

TORRESELLA

Glera

D.O Prosecco

23.95€

MÖET & CHANDON

Pinot Meunier & Pinot Noir, Chardonnay

AOC Champagne

99.95€

Sparkling Wines
ESPUMOSOS

TORRESELLA

Glera

D.O Veneto

29.95€

MÖET & CHANDON

Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay

AOC Champagne

99.95€

CONÓCENOS
VISIT US

La Familia Beach Club

SCAN ME

El Torreón Restaurante

SCAN ME

Chiringuito El Capricho

SCAN ME