

DOSKONALE DOPASOWANE WINA
DOSTARCZA

FAKTORIA
— WIN —



Karta Win

Szampany

Francja



Dom Pérignon Vintage

Szczep: chardonnay, pinot noir

Wino zaskakuje swoją pełnią uzyskaną podczas 7-letniego dojrzewania. Charakteryzuje się nutami tropikalnymi potączonymi z białymi kwiatami i mandarynką.



75 cl **1400 zł**



Moët & Chandon Brut Impérial

Szczep: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Cechują go delikatnie musujące bąbelki i orzeźwiający smak, który zapewnia intensywną owocowość jabłka, brzoskwini oraz aromaty cytrusów.

Aperitif, ryby



75 cl **330 zł**



Moët & Chandon Ice Imperial

Szczep: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Intensywny, owocowy bukiet Moët Ice Imperial łączy mocne aromaty owoców tropikalnych, takich jak mango, guajawa, oraz wyjątkową soczystość letnich owoców: nektarynki z nutami maliny i agrestu. Paletę aromatów tworzy nasycona świeżością i zmysłowo orzeźwiająca owocowa mieszanka z urzekającą słodkością karmelu i pigwy, zakończona chłodzącymi właściwościami kwaskowatego agrestu z nutą imbiru.

Aperitif, desery



75 cl **450 zł**



Moët & Chandon Rosé Impérial

Szczep: pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Wytrawny, o owocowym smaku, z dominującym aromatem poziomek. Idealny do prostych potraw, ale zarazem o intensywnym zapachu, smaku i kolorze.

Aperitif, desery



75 cl **450 zł**

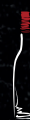


Canard Duchene Léonie Champagne Brut

Szczep: pinot meunier, pinot noir, chardonnay

Szampan o jasnozłotym kolorze i aromatach owoców tropikalnych oraz suszonych kwiatów. Typowy champagne blend ze szczepów pinot noir, pinot meunier i chardonnay. W ustach wyczuwalne świeże nuty ananasa z delikatnie pikantnymi nutami dymu. Za swój charakter Cuvée Léonie Brut otrzymał sporo wyróżnień, w tym srebro w International Wine & Spirit Competition i Decanter World Wine Awards.

Aperitif, białe mięsa, ryby, sałatki, białe mięso



75 cl **300 zł**

Wina musujące CAVA

Hiszpania



Gran Bach Cava Brut Nature

Szczep: macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay

Winnica Bach to synonim znakomitych win z Katalonii. Tu powstaje przyjemnie musująca Gran Bach Cava Brut Nature o bladostomkowym kolorze oraz trwałych bąbelkach. Przyjemny owocowy aromat z nutami jabłek, gruszek, cytryn oraz ananasa. Świeże, dobrze zrównoważone wino o lekkiej kwasowości.

Aperitif



125 ml **22 zł**

75 cl **120 zł**



Barcelona Cuvée Rosado Brut

Szczep: blend

Klasyczna cava o olśniewającym różowym kolorze. Ma żywe aromaty owocowe z nutami czerwonych i cytrusowych owoców. W ustach można wyczuć wyraźny kremowy posmak i drobne, dobrze zintegrowane bąbelki. Cuvée Barcelona Rosado powstaje w ramach działalności Codorniu – najstarszego i drugiego co do wielkości producenta cavy.

Aperitif, owoce morza, drób



75 cl **140 zł**



Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Szczep: chardonnay, parellaga, xarel-lo, macabeo

Anna de Codorníu Blanc de Blancs to wyjątkowa edycja, która powstała z myślą o najlepszej gastronomii. Żywość i świeżość tego wina odzwierciedloną nutami cytrusów i owoców tropikalnych wzbogacają bardziej złożone aromaty 15-miesięcznego starzenia, takie jak tosty, czy brioszki. Kremowa i długotrwała pianka oraz perliste bąbelki pięknie prezentują się w kieliszku. Ta wyśmienita cava to sojusznik każdego menu restauracyjnego: od przystawek, przez smażone warzywa, ryby, owoce morza, grillowane mięsa, aż po desery.

Kurczak, ryby



75 cl **170 zł**



Codorníu Zero

Szczep: airén

Codorníu to najstarszy i drugi co do wielkości producent cavy. Stąd pochodzi półwytrawne Codorníu Zero, bezalkoholowe wino, powstałe na bazie szczepu airén. Ma delikatne bąbelki i bityszczy, jasnożółty kolor, słodki aromat owoców tropikalnych, jabłek i delikatnych białych kwiatów. W smaku jest świeże i delikatne, z przyjemnym, ożywczym finiszem.

Aperitif, owoce



125 ml **20 zł**

75 cl **110 zł**

Wina białe

Hiszpania



Raimat Clamor Blanco

Szczep: chardonnay, sauvignon blanc, xarel-lo

Raimat Clamor Blanco to купаż chardonnay, sauvignon blanc i xarel-lo. Jasnożółty kolor z zielonkawymi refleksami, intensywne nuty owoców tropikalnych, brzoskwiń, nektarynek i cytryn. Na podniebieniu długi i efektowny finisz z cytrusowym zakończeniem. Wino produkowane jest z zachowaniem zasad zrównoważonego rozwoju i ekologii.

Białe mięso, ryby



150 ml **23 zł**

75 cl **110 zł**



Anima de Raimat Blanco

Szczep: chardonnay, xarel-lo, albarino

Bladożółty kolor z zielonkawymi refleksami. Nuty brzoskwiń i gruszki przeplatają się z aromatem białych kwiatów i śródziemnomorskich ziół. Świeże młode wino, kremowe i dobrze zbudowane.

Długi, świeży i pikantny finisz.

Ryby, drób



150 ml **29 zł**

75 cl **140 zł**



Legaris Rueda Verdejo

Szczep: 93% verdejo, 7% sauvignon blanc

Legaris Verdejo to eleganckie wino, o jasnostronkowej barwie z aromatami białych owoców, cytrusów, brzoskwiń oraz nutą ziół i słodkiej papryki. Na podniebieniu świeże i pełne, o wyraźnie podkreślonych nutach owoców egzotycznych.

Owoce morza, ryby, makarony w białych sosach, kuchnia azjatycka



75 cl **110 zł**

Włochy



La di Motte Pinot Grigio

Szczep: pinot grigio

La di Motte było pierwszym pinot grigio z apelacją DOC Venezie, co świadczy o jego jakości i prestiżu. To wino ma stronkowy kolor i przyjemny mineralny smak owoców z długim finiszem. Wśród aromatów owocowych pojawiają się brzoskwinia, jabłko i melon, a obok nich miód i kwiatowe nuty.

Białe mięso, drób, ryby



125 ml **22 zł**

75 cl **120 zł**

Francja



Chablis Ropiteau

Szczep: chardonnay

Spośród burgundzkich winnic najdalej znajdują się położone na północy winnice Chablis. Pochodzące stąd chardonnay, dzięki chłodnemu klimatowi i wyjątkowo wapiennej glebie, nabierają mineralności. Chablis Ropiteau ma elegancki, pełen świeżych owoców bukiet, z dominantą gruszki i jabłka oraz lekką dębową nutą. Smak jest bogaty i pełny, a kwasowość dobrze zbalansowana jabłkowo-miodowymi akcentami.

Ryby, surowe, sushi, drób



75 cl **240 zł**



Portugalia

Szczep: azal, paderna, trajadura, loureiro

Portugalski termin vinho verde oznacza zielone wino. Ta nazwa nawiązuje do świeżości i młodości – największych zalet, które zapewniły temu winu światową sławę. Jego producent Aliança został uznany przez prestiżowy magazyn winiarski Wine Spectator za jedną z 20 najlepszych firm winiarskich na świecie. W ustach wino pozostawia orzeźwiającą cytrusową kwasowość, z delikatnym słodkim zakończeniem.

Owoce morza, ryby



75 cl **95 zł**



Niemcy

Szczep: riesling

Prinz von Hessen to wyborny riesling o świeżym owocowym zapachu jabłek i cytrusów z subtelną nutą grejpfruta i brzoskwini. W jego smaku jest wyczuwalna niezwykle przyjemna słodycz i delikatna struktura.

Ryby, surowe, sushi, smażone



75 cl **170 zł**



USA

Szczep: chardonnay

Żółta barwa ze złocistymi refleksami. Intensywne aromaty gruszki i cytrusów, podkreślone nutami cytryny i limonki. Na podniebieniu ananas i smaki owoców tropikalnych. Całość podkreślona subtelną nutą tostów, która wspaniale równoważy kwasowość. Wino leżakowało 9 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego (30% nowe beczki).

Czerwone mięso, wołowina



75 cl **145 zł**



Chile

Szczep: sauvignon blanc

Jasnożółta barwa. Atrakcyjne aromaty owoców tropikalnych i zielonych traw. Świeże, orzeźwiające, z doskonale dobraną kwasowością. Wino do picia od zaraz, idealne jako aperitif, a także do świeżych serów (np. ricotta), cytrusowych marynat do ryb i kurczaka. Dobrze współgra z pikantnymi daniami w lekkich sosach.

Mięso, zupy



75 cl **120 zł**



Caliterra Chardonnay Reserva

Szczep: chardonnay

Caliterra Chardonnay Reserva to wino bogate w bukiet owoców tropikalnych: ananasa, melona, moreli i papai. Wyczuwa się w nim nuty wanilii i drewna, które podkreślają jego złożoność. Za swój charakter zostało wyróżnione w branży winiarskiej, m.in. w International Wine Challenge i Japan Wine Challenge.

Dania mączne, ryby, owoce morza



75 cl **130 zł**



Nowa Zelandia

Yealands Landmade Sauvignon Blanc

Szczep: sauvignon blanc

Marlborough to nowozelandzka ojczyzna wybitnych win ze szczepu sauvignon. W bazującym na nim Yealands Landmade można wyczuć naturalne aromaty tymianku, pokrzywy, porzeczki i mineralnych nut, a na podniebieniu – zioła i agrest z delikatnym słonym posmakiem. Nic dziwnego, że każdego roku jest wielokrotnie nagradzane i wyróżniane na światowych konkursach.

Ryby, surowe, sushi, owoce morza



75 cl **185 zł**

Wina czerwone

Hiszpania



Prior Scala Dei Priorat

Szczep: garnacha tinta, cabernet sauvignon, cariñena, syrah

Głęboki, intensywny rubinowy kolor. Mocne aromaty czerwonych i czarnych owoców, poziomek i jeżyn. Dobrze zbudowane, finezyjne i jedwabiste z eleganckimi, dojrzałymi taninami.

Czerwone mięso, grillowane



75 cl **140 zł**



Raimat Clamor Tinto

Szczep: cabernet sauvignon, tempranillo, merlot

Raimat Clamor Tinto to kupaż cabernet sauvignon, tempranillo, merlot i syrah. Kolor jasnoczerwony z fioletowymi refleksami. W nosie aromaty czerwonych owoców, dojrzałych wiśni, czarnych oliwek i czekolady. W ustach wyczuwalne owoce leśne, a także czekolada i tytoń. Długi finisz, z dojrzałymi taninami zbalansowanymi delikatną kwasowością. Doskonałe do twardych serów, czerwonego mięsa oraz makaronów.

Potrawy mączne, sosy



150 ml **25 zł**



75 cl **125 zł**



Viña Pomal Centenario Crianza

Szczep: tempranillo

Wino o głębokim wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami. To klasyczne tempranillo ma bogaty, aromatyczny bukiet ciemnych owoców i lukrecji, z nutą wanilii oraz palonej kawy. Jest miękkie, zrównoważone i świeże na podniebieniu, z dobrą strukturą i łagodnymi taninami. Wino wielokrotnie nagradzane, m.in. srebrem w International Wine & Spirit Competition i złotem w Mundus Vini.

Czerwone. mięso, baranina, wołowina



150 ml **28 zł**



75 cl **140 zł**



Anima de Raimat Tinto

Szczep: cabernet sauvignon, tempranillo, syrah

Rubinowoczerwony kolor z fioletowymi refleksami. Złożone aromaty czerwonych owoców zmieszane z kakao i nutami przypraw. Przyjemnie słodkie na podniebieniu, z nutami dębu i dojrzałych owoców. Wyczuwalne miękkie taniny, które dają winu długi finisz.

Czerwone mięso, wieprzowina



75 cl **140 zł**



Viña Pomal Gran Reserva

Szczep: tempranillo, graciano

Kupaż najwyższej jakości winogron, 90% tempranillo i 10% graciano. Viña Pomal była starzona przez dwa lata w beczkach z dębu amerykańskiego, a następnie dojrzewała 3 lata w butelce. W rezultacie powstało wino o granatowo-wiśniowym kolorze z rdzawym odcieniem. Jest eleganckie, zachwyca intensywnymi aromatami czerwonych owoców z nutami lukrecji, przypraw, tytoniu i wanilii.

Czerwone mięso, wołowina, warzywa i grzyby



75 cl **270 zł**

Argentyna



Kaiken Seleccion Especial Malbec

Szczep: 94% malbec, 6% cabernet sauvignon

Żywa, rubinowoczerwona barwa z fioletowymi refleksami. W nosie aromaty ciemnych owoców i jagód w towarzystwie czekolady i wanilii. Wyczuwalne delikatne akcenty tytoniu i toffi. Całość podkreślona nutami kwiatowymi, które zwiększają złożoność wina. W ustach aksamitne i harmonijne. Wspaniała struktura ujawnia nuty wanilii w długim finiszu. Świeże i radosne wino, z doskonałą równowagą kwasowości i tanin.

Grillowane, wołowina



75 cl **120 zł**



Clos de los Siete

Szczep: malbec, merlot, cabernet sauvignon, syrah

Clos de los Siete to projekt grupy siedmiu francuskich winiarzy, znanych w branży winiarskiej, m.in. Michela Rollanda. Wino Clos de los Siete to interesująca kombinacja szczepów malbec, cabernet sauvignon, merlot i syrah. Wino ma intensywne słodkie aromaty czarnych jagód, wiśni, lukrecji, dymu i dębu. Jakość tego wina potwierdzają wysokie notowania w pismach branżowych.

Czerwone mięso, wieprzowina, wołowina



75 cl **255 zł**

Włochy



Chunky Zinfandel

Szczep: zinfandel

Produkowane w Apulii Chunky Red Zinfandel ma gęstą, ciemnoczerwoną barwę, a w bukietcie aromaty ciemnych jagód, dopełnione nutą dębu, mięty i wanilii. Leżakowanie w beczkach z amerykańskiego dębu nadaje mu waniliowego charakteru i delikatnych kokosowych i karmelowych nut. Na podniebieniu pełne, z wyraźną strukturą i dębowym posmakiem, przetamanym przez owoce, wanilię, kawę i lukrecję.

Czerwone mięso



75 cl **140 zł**



Amodo Primitivo Puglia

Szczep: primitivo

Wino wyprodukowane z autochtonicznych winogron z regionu Apulii. Ma głęboki rubinowy kolor. W aromacie czerwone owoce z delikatnymi nutami wiśni, czekolady i przypraw. Dojrzałe taniny zapewniają doskonały balans pomiędzy słodyczą i kwasowością. Finisz rysują słodkie owoce oraz nuty kawy i czekolady.

Czerwone mięso, wołowina, wieprzowina



75 cl **130 zł**



Nipozzano Chianti Riserva

Szczep: sangiovese

Pochodzące z winnicy Frescobaldi Nipozzano Riserva ma pełną blasku, szkarłatnoczerwoną barwę, skrywającą aromat tokańskich kwiatów i owocowe nuty malin, jeżyn i jagód, dopełnione lekko wędzoną wonią herbaty, gałki muskatołowej i kawy. Na podniebieniu wino jest żywe i miękkie, z dobrze zbalansowanymi taninami i długim finiszem.

Czerwone mięso, grillowane



75 cl **230 zł**



Tavros Primitivo di Manduria

Szczep: primitivo

Intensywny rubinowy kolor. Bogate i złożone aromaty suszonych śliwek i konfitury wiśniowej z nutami tytoniu, lekko pikantne. Na podniebieniu pełne, miękkie i bogate w delikatne taniny z nutami kakao, kawy, wanilii na finiszu.

Czerwone mięso, białe mięso



75 cl **250 zł**



Lucente Toscana

Szczep: sangiovese merlot

Wyśmienite wino włoskie, będące młodszym bratem wina Luce. Bardzo bogate w aromatyczne jeżyny, śliwki, czekoladę, czarne porzeczki oraz okrągłe taniny.

Czerwone mięso, wołowina



75 cl **290 zł**



Fabio Oberto Barolo

Szczep: nebbiolo

Ma piękny granatowy kolor z pomarańczowymi odcieniami, pojawiającymi się z czasem, oraz intensywny aromat wanilii, przypraw i róż.

Czerwone mięso, dziczyzna, warzywa i grzyby



75 cl **330 zł**



CastelGiocondo

Szczep: sangiovese grosso

Historia głosi, że sam Michelangelo wymieniał swoje obrazy na wina pochodzące z winnic Frescobaldich, rodu zajmującego się produkcją win od 1308 r. Wielbicielami tych win byli też Donatello i Michelozzo, a także angielska monarchia, w tym Henryk VIII. Trudno im się dziwić, próbując tego doskonałego, intensywnie rubinowego CastelGiocondo, o intensywnym aromacie malin i granatu z elegancką, kwiatową nutą. Na podniebieniu wino jest harmonijne, o wspaniałej strukturze i szlachetnych taninach, z wyczuwalnym mineralnym posmakiem.

Baranina, wołowina



75 cl **450 zł**



Lamaione Toscana

Szczep: merlot

Intensywny rubinowy kolor. Typowe aromaty dla szczepu sangiovese: czerwonych i czarnych owoców, a także pikantne nuty cynamonu. Pełne, z długim finiszem. Struktura taniny wyraźna, gwarantuje dobry potencjał do dojrzewania w butelce.

Czerwone mięso, baranina



75 cl **560 zł**



Chateau David Medoc

Szczep: cabernet sauvignon, merlot

Głęboki czerwony kolor. Miłe, miękkie, aromatyczne, owocowe, delikatnie dębowe wino, z doskonałym potencjałem starzenia, stanowiącym prawdziwą wartość Medoc.

Czerwone mięso, sery



75 cl **160 zł**



Montes Limited Selection

Szczep: 70% cabernet sauvignon, 30% carmenere

Intensywna czerwonorubinowa barwa. Eleganckie aromaty czekolady, pudełka cygar i kawy z tchnieniem wanilii. W ustach wino miękkie, bogate i intensywne. Długi finisz z ziemisto-przyprawowym akcentem charakterystycznym dla szczepu carmenere.

Czerwone mięso, sos pomidorowy



75 cl **130 zł**



Calitera Carmenera Reserva

Szczep: carmenere

Calitera Carmenera Reserva to dobrze zbalansowane, bogate i okrągłe wino. Wyczuwa się w nim aromaty dojrzałych śliwek, lukrecji oraz pieprzu, które łączą się z nutami czekolady i tostów. Za swój charakter carmenere dostało kilka nagród w branży winiarskiej, m.in. w Decanter World Wine Awards i International Wine Challenge.

Czerwone mięso, wołowina, białe mięso



75 cl **140 zł**

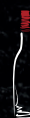


Montes Alpha

Szczep: pinot noir

Piękna, delikatna, rubinowa barwa. Intensywny, elegancki nos, z przewagą truskawek i nut kwiatowych, które współtworzą bardzo żywe, harmonijne i obfite wino. Na podniebieniu czyste, dobrze wyważone, z miękkimi zaokrąglonymi taninami i dobrym poziomem kwasowości.

Grzyby, kaczką



75 cl **165 zł**

Australia

Yalumba the Y Series



Szczep: 90% shiraz, 10% viognier

Głęboka karmazynowo-fioletowa barwa. Aromaty zarówno dzikich jak i egzotycznych owoców. Wyczuwalne borówki, fiołki i dojrzałe wiśnie pochodzące ze szczepu shiraz. Całość podkreślona egzotyczną nutą viogniera. W ustach wino dobrze zaokrąglone, średnio zbudowane, z akcentem rachattukum i dojrzałych wiśni, które tworzą wspaniałą harmonię z jedwabistymi taninami.

Grillowane, dzikie ptactwo



75 cl **140 zł**

USA

Hess Select



Szczep: 84% cabernet sauvignon, 9% petite sirah, 4% merlot, 1% malbec

Wspaniały przedstawiciel szczepu cabernet sauvignon. Dominują aromaty ciemnych owoców, wiśni i cedrowych akcentów pochodzących z dębu, podkreślonych wrażeniem przypraw. W ustach bogate, krągłe, z nutą dojrzałych śliwek i malin. Wino złożone, ale dzięki miękkiej taninie na finiszu gotowe do picia już teraz.

Czerwone mięso, wołowina



75 cl **150 zł**

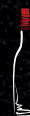
Derenoncourt



Szczep: cabernet sauvignon

Cabernet sauvignon to czerwony szczep, który może dawać wina potężne, atramentowe i garbnikowe, potrzebujące wielu lat dojrzwania w butelce. Tak wspaniale jest też Derenoncourt Red Hills Cabernet Sauvignon 2009 o intensywnym fioletowoczerwonym kolorze i owocowym aromacie malin i jeżyn, z pikantnymi nutami czarnego pieprzu. Okrągłe i pełne w smaku wino pochodzi z górzystego winiarskiego obszaru Red Hills Lake County AVA w Kalifornii.

Dziczyzna, wołowina, sery



75 cl **660 zł**

Wino różowe

Włochy



Alie Ammiraglia Rose

Szczep: syrah, vermentino

Charakteryzuje się subtelną, różową barwą o rubinowych, błyszczących refleksach. Wino otwiera się aromatem wiosennych, polnych kwiatów, słodkich poziomek, cytrusowej skórki oraz delikatnymi akcentami mineralnej ziemi. Na podniebieniu doskonale zbalansowane, świeże i owocowe. Oferuje przyjemne nuty różowego grejpfruta, wiśni i subtelnymi ziół, które prowadzą do satysfakcjonującego finiszu.



75 cl **130 zł**

Wina deserowe

Portugalia



Bacalhoa Moscatel de Setubal Sweet

Szczep: muscat

Bursztynowa barwa. Wyraźny aromat kwiatów pomarańczy, cytryn, herbaty i rodzynek. W ustach owocowe i intensywne; pełne słodko-kwaśnych smaków. Długie i trwałe wykończenie. Wspaniałe na lodzie lub podane jako digestive w towarzystwie kawy. Aperitif, schłodzone z cytryną, jako dodatek do ciemnej czekolady lub kawy.

Desery, czekolada, owoce



150 ml **21 zł**

75 cl **100 zł**



tel. +48 58 573 34 11
kom. +48 505 313 787
kontakt@patioespanol.pl
www.patioespanol.pl

ul. Tandeta 1 (róg Szerokiej)
80-835 Gdańsk

Poniedziałek - Czwartek 12:00-23:00

Piątek - Sobota 12:00-24:00

Niedziela 12:00-22:00