

ZAPATA



ROMATE
1781



Por espacio de más de 240 años, los vinos y brandies de la casa han atesorado un espíritu abierto, orgullosamente cosmopolita y a la vez íntimamente arraigado a su origen. Sánchez Romate desarrolla una práctica vinícola cuidada hasta el extremo a partir de la tierra blanca de albariza, la luz y el aire de Andalucía occidental, las variedades de uva Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez; y un microclima de carácter único.



FINO MARISMEÑO



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	15%
DESCRIPCIÓN	Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Delicado, punzante, notas a levadura y masa fresca de pan y recuerdos almendrados.



AMONTILLADO NPU

TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	Brillante color ámbar. Punzante, a avellana con matices de hierbas y tabaco y ligeras notas tostadas, de madera de roble.



PALO CORTADO REGENTE



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Cobrizo a caoba con ribete yodado. Punzante a frutos secos, con recuerdos a barniz, ligeras notas a caramelo y vainilla.



OLOROSO DON JOSÉ

TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Brillante caoba oscuro. Nueces, notas tostadas, a madera noble, redondo



PEDRO XIMÉNEZ DUQUESA



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Caoba oscura y lágrima densa. Fruta muy pasificada, uvas, higos y dátiles y notas de café, caramelo y tostados de madera



MOSCATEL AMBROSÍA

TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Caoba oscuro, denso y lágrima amplia. Aromas a frutos carnosos y las florales de la moscatel. Dulzor sobrio



OLD & PLUS AMONTILLADO



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	19%
DESCRIPCIÓN	Ámbar oscuro, transparente, vivo. Punzante, almendroso, a roble, muy viejo. Seco, profundo, vejez, persistente, “antiguo

OLD & PLUS OLOROSO



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	20%
DESCRIPCIÓN	Caoba viejo, brillante, vivo, agradable. Redondo, profundo, matices a roble viejo, con olor a nueces

OLD & PLUS PEDRO XIMÉNEZ



TIPO DE UVA	Palomino Fino
GRADUACIÓN	16%
DESCRIPCIÓN	Color ébano con irisaciones yodadas. Fruta pasificada, tostados y torrefactos a café, caramelo, chocolate amargo



ROMATE
1781

CARDENAL MENDOZA

Luminoso, transparente, de caoba oscuro. De aroma redondo, limpio, elegante, vinoso. Equilibrado, persistente en boca y sin aristas. Personalidad, armonía de matices y el recuerdo profundo a pasas y ciruelas. Así es Cardenal Mendoza Clásico, un Solera Gran Reserva elaborado a partir de una selección de las mejores holandas de alquitaras, que se envejecen por el tradicional sistema de soleras y criaderas.

CARDENAL MENDOZA ANGELUS



TIPO	Brandy de Jeréz
GRADUACIÓN	40%
DESCRIPCIÓN	Caoba oscura y lágrima densa. Fruta muy pasificada, uvas, higos y dátiles y notas de café, caramelo y tostados de madera



CARDENAL MENDOZA NEBULIS

TIPO	Brandy de Jeréz
GRADUACIÓN	40%
DESCRIPCIÓN	De color caoba con reflejos ámbar, brillante y luminoso. En nariz se ensamblan las complejas notas cítricas y especiadas con aromas dulces y frutas pasas.



CARDENAL MENDOZA CARTA REAL



TIPO	Brandy de Jeréz
GRADUACIÓN	40%
DESCRIPCIÓN	Caoba oscuro, brillante, luminoso, transparente. Redondo, limpio, elegante, vinoso, distinguido, a frutos, pasas y ciruelas



CARDENAL MENDOZA NON PLUS ULTRA

TIPO	Brandy de Jeréz
GRADUACIÓN	45%
DESCRIPCIÓN	Caoba muy oscuro, radiante y transparente. Limpio, oloroso viejo, redondo, noble, distinguido, a frutas pasas y ciruelas





BARBER'S GIN

TIPO	Ginebra
GRADUACIÓN	40%
DESCRIPCIÓN	Incolora, transparente, clara y limpia. Muy aromática y equilibrada, con aromas a enebro y cilantro y con un final cítrico



RON INGENIO MANACAS

TIPO	Ron
GRADUACIÓN	38%
DESCRIPCIÓN	Ámbar brillante, con toques de amontillado. Notas a vainilla, cacao, ciruela y toffe



VODKA MAMONT

TIPO	Vodka
GRADUACIÓN	40%
DESCRIPCIÓN	Incoloro. Redonda, perfumada. Muy picante, suave regaliz, almendra dulce y fruta fresca. Fuerte, tonificado



ROMATE SPIRIT

TIPO	Brandy
GRADUACIÓN	30%
DESCRIPCIÓN	Ámbar con reflejos cobrizos, transparente y radiante, brillante y luminoso. Frutos secos, aromas de especias dulces como la vainilla, a madera roble viejo, tostados



VINAGRE ROMATE

TIPO DE UVA	Palomino fino
GRADUACIÓN	7%
DESCRIPCIÓN	Envejecido por espacio de un año como mínimo





MOMO RIBERA DEL DUERO

TIPO DE VINO	Tempranillo
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Envejecido durante doce meses en barricas de roble francés y americano

