



KIKO
PORT
restaurant

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. ALICANTE

Marina Alta.

Moscatel de Alejandría

Este vino blanco de Alicante es aromático y frutal con notas profundas de Moscatel fresco con recuerdos alsacianos. Flores blancas y fruta fresca. La nariz es intensa, fina y elegante. Amplio y muy afrutado con notas de anís e hinojo. Gran conjunción entre acidez y azúcar. Es un vino único, muy particular, equilibrado y redondo.

14,00€

Bahía de Denia.

Moscatel

Vino limpio y transparente, muy brillante y atractivo a la vista, de color amarillo pajizo pálido con ribetes ligeramente verdosos. Intensidad aromática muy alta. A copa parada aparecen aromas primarios de frutas blancas y de hueso (melocotón) y sobretodo de flores blancas, tales como jazmín, azahar y también ligeras notas de pétalos de rosa. A copa agitada se intensifican los aromas florales y cítricos Afrutado, retronasal potente y postgusto largo y ligeramente amargo, propio de la variedad moscatel.

14,00€

Enrique Mendoza.

Chardonnay

Amarillo pajizo con destellos verdosos y color oro. Aromas de frutos secos como la avellana y frutas maduras tropicales como el plátano y la piña. Toques de pan y pastelería. De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.

15,50€

D.O. UTIEL-REQUENA

Recuérdame.

Sauvignon Blanc, Chardonnay y Macabeo

Vino amarillo dorado pálido con ligeras irisaciones verdosas. En nariz despliega una sinfonía aromática de fruta fresca (piña, pomelo, cítricos mediterráneos) y flores blancas. Al paladar nos encontramos con un blanco muy fresco, seco y afrutado, con un notable volumen que contrasta con su acidez, consiguiendo un vino elegante y equilibrado.

15,50€

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. VALENCIA

Soldadito Marinero.

Moscatel

Color amarillo con ribetes verdosos. Vino de gran expresión varietal, con aromas de flor blanca y uva fresca, de paso ligero por boca con el punto justo del dulce residual del mosto, lo que lo hace muy agradable en boca. Un Moscatel seco que rompe esquemas.

14,00€

Angosto.

Moscatel, Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay

Pajizo Brillante con destellos verdosos. Intenso de nariz, aroma limpio a fruta blanca, notas finas, a lías, especiado, algo cálido, con el toque goloso de la moscatel, las suaves notas de fruta tropical que aporta el suavigon blanc, el carácter floral del chardonnay y el fresco recuerdo herbáceo que parece aportar el verdejo. En boca es untuoso, largo con buena acidez con notas amargas, toques cálidos y expresivos.

11,50€

D.O. RUEDA

Canto Real.

Verdejo

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Finos aromas de frutas tropicales (piña y maracuyá) con anises y un fondo verde manzana. Buen acabado suave y persistente, con un cuerpo estructurado. Paladar agradable y refrescante, bien equilibrado.

10,00€

Blanco Nieva.

Verdejo

Color amarillo con tenues irisaciones verdosas. En nariz, intenso, con notas de manzana verde y un fondo vegetal de hinojo y flores silvestres. Glicérico, con cuerpo y con el retrogusto amargo propio del varietal.

12,00€

El Perro Verde.

Verdejo

Amarillo limón pálido y toques verdosos. Centelleante y pulcro, tiene algo de lágrima. Intensidad medio-alta, es muy limpio y expresivo. Afrutado y aflorado con toques mentolados y cítricos. De entrada fresca y buena acidez. Notas amargas y final intenso y perseverante. Retrogusto afrutado y notas florales y herbáceas en retronasal.

20,00€

BLANCOS / BLANC / WHITE / WEIßER

D.O. TERRA ALTA

Aucalà.

Garnacha blanca

Seleccionando unos viñedos viejos que le dan a la uva un frescor y aromas únicos, este vino destaca por su nariz explosiva de frutas tropicales y su acidez viva que lo hace un gran aliado para platos de pescado.

17,00€

D.O. RIAS BAIXAS

Lagar de Besada.

Albariño

De color amarillo pajizo con nariz muy elegante, intensos matices de fruta madura entremezclados con sutiles aromas cítricos y salinos. Vino delicado, con paso de boca agradable y un final limpio.

15,00€

Terras Gauda.

Albariño, Loureira Blanca y Caiño Blanco

Amarillo pajizo brillante con destellos dorados. Complejas e intensas notas de fruta blanca. Toques balsámicos y florales acompañan un fondo mineral. Sabroso y de gran altitud. Afrutado, suave y de agradable untuosidad.

23,00€

Mar de Frades.

Albariño

Color amarillo limón, brillante y con algunos reflejos dorados. Intensidad media en nariz en la que destaca la fruta. Manzana verde, pomelo y uva junto a recuerdos salinos, flores blancas y hierba húmeda. En boca es un vino fresco, suave y amable, con notas de lichis, frutas exóticas y manzana ácida. Recuerdos salinos hacen presencia en boca. De persistencia media.

23,00€

ROSADOS / ROSÉ

D.O. UTIEL-REQUENA

Añacal Rosado.

Bobal

Vino rosado color rosa fresa con tonalidades violetas. Aromas intensos a fruta roja fresa y frambuesa. En boca, es un vino de recuerdos afrutados y con una acidez refrescante.

10,00€

D.O. NAVARRA

Castillo Monjardin.

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Un rosado elaborado por el método del sangrado, "De Lagrima". Vendimiado a la noche, obtenemos un color más ligero, rosa brillante con tonos azulados. Muy fresco y largo en boca con predominio de cerezas y frambuesa en nariz.

13,00€

Domaine de Unx.

Garnacha

Color rosa fresa con ligeros tonos violáceos. Aroma muy intenso, limpio en nariz y fragante. Aromas frutales con nítidos matices florales. Muy equilibrado en boca, bien dotado de sabores y con un conseguido equilibrio acidez-cuerpo. Fresco, suave y largo. Potente y elegante vía retronasal. Fruta limpia y neta, con algún recuerdo floral. Ligeramente aguja.

12,00€

D.O. ALICANTE

Malvarrosa.

Giró (Garnacha)

De color rosa fresa y ligero matiz violáceo. Intensidad aromática muy alta. A copa parada destacan aromas sutiles a fruta roja (frambuesa, grosella) y sandía madura y cierta golosina no exenta de frescura. A copa agitada se intensifican los aromas de fruta roja madura, apareciendo notas anisadas. Vino semidulce, voluminoso y sedoso. Paso medio y gran peso de fruta fresca en boca. Liger presencia de carbónico. Retronasal intenso, afrutado y postgusto moderadamente largo y ligeramente amargoso.

10,50€

D.O. RIOJA

Muga Rosado.

Garnacha Tinta, Tempranillo y Viura

Color salmón pálido brillante. Aroma fresco, notas de melocotón sobre un fondo de frutas exóticas (kiwi, piña, fruta de la pasión). En boca es alegre, con buena acidez, suave y amable.

17,00€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. VALENCIA

La Tribu.

Monastrell y Syrah

Vino con originalidad y personalidad que no deja indiferente por su frescura y frutuosidad. Cuerpo complejo pero suave. Sabores dulces de frutas y un tostado evidente de madera nueva.

11,50€

Malavida.

Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo

Color rojo picota muy brillante y limpio. Aromas primarios de fruta madura compotada, conjugadas con las notas de la bodega elegantes, vainillina, coco y café con leche. Con volumen y cuerpo, buen balance general, vino muy completo en todas sus fases.

16,00€

Les Alcusses.

Monastrell, Syrah, Merlot, cabernet Sauvignon y Tempranillo

Con color rojo picota opaco, sorprende con sus aromas de cerezas, ciruelas y algo de violetas. En boca se puede sentir su fuerte golpe balsámico lleno de hierbas aromáticas, tomillo y romero. Un vino con cuerpo medio, equilibrado, sabroso y agradable.

18,00€

Venta del Puerto nº12.

Cabernet, Merlot, Syrah y Tempranillo

De color rojo picota con reflejos rubí brillante y alta intensidad de color. En nariz destacan las notas especiadas, (canelas, vainillas, pimienta negra y tabaco) junto a tonos minerales y balsámicos, todo ello envuelto en fruta roja madura (ciruela) y ensamblado con notas de madera de cedro. En boca es un vino seco y equilibrado y vuelven a apreciarse las notas aparecidas antes en nariz.

18,00€

Venta del Puerto nº18.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio, sin llegar a mostrar tonos de evolución, expresando su juventud. Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada notas potentes minerales (grafito), de fruta madura sobre un fondo balsámico. A copa agitada, aparecen notas de fruta en licor, notas ahumadas y de caja de puros, así como tostado de café y chocolate amargo. En boca se presenta muy potente, enérgico, de gran recorrido. Retronasal complejo e intenso, postgusto muy agradable y persistente.

21,50€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble.

Tempranillo

Color rojo picota con ribete morado. Aroma a frutas rojas, con notas a vainilla que vienen de la madera. En boca se presenta con matices frutados. Postgusto largo y elegante.

18,00€

Pruno.

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Intenso y brillante color picota. Notas afrutadas y agradables toques de regaliz. Recuerdos de la crianza. Goloso y agradable. Largo, muestra matices torrefactos y afrutados.

20,50€

Pesquera Crianza.

Tempranillo

Color burdeos con ribete violáceo medio intenso. Presenta una nariz con recuerdos de aromas frutales como frutos rojos con pinceladas a vainilla, y regaliz. En boca sedoso, limpio, con toques frescos y ahumados de madera. El postgusto es persistente con un final de sabores confitados.

26,00€

Pago de Capellanes Roble.

Tempranillo

Rojo picota limpio y brillante. De lágrima fina. Destacan las potentes notas de fruta negra. También presenta matices de especias, vainilla y café. De cuerpo medio, es fresco y afrutado. De taninos ligeros y elegantes y excelente acidez.

22,50€

Pago de Capellanes Crianza.

Tempranillo

A la vista nos ofrece un color guinda muy intenso con ribetes cardenalicios. En nariz es muy franco, con aromas de fruta roja madura y toques balsámicos. Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano. Con un final largo y elegante, destaca su equilibrio y su acidez viva.

34,00€

D.O. EL TERRAZO

Mestizaje.

Bobal, Garnacha y Syrah

Intenso color cereza con toques granates. Limpio y brillante con notas expresivas de fruta negra madura. Matices tostados y fondo de monte bajo. De tostados bien integrados, es sabroso y presenta una buena acidez, que aporta frescura. De agradables taninos y atractivo final.

19,50€

TINTOS / ROUGE / RED / ROT

D.O. RIOJA

Cune Crianza.

Tempranillo y garnacha

Color granate con notas violáceas en el menisco. En nariz sorprende por su intensidad aromática, destacando frutos rojos y en equilibrio con los aromas procedentes de la barrica americana, que nos recuerdan a las vainillas y cacao con algo de caramelo. Su entrada suave en boca nos lleva a un paso redondo con una retronasal larga y afrutada. Es un vino agradable, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea.

15,00€

Ramón Bilbao Crianza.

Tempranillo

Rojo rubí con ciertos matices de juventud en forma de notas violáceas. Predomina la fruta negra fresca, como la mora y la grosella negra. También el aroma varietal representado por el regaliz. Notas de yogur de mora. En un segundo plano, aparecen notas de madera. Recuerdos agradables de vainilla, canela en rama y hierbas aromáticas de monte bajo. En boca es amable, de buen paso, cuerpo medio. Sin tanino excesivo y acidez media.

18,50€

Azpilicueta Crianza.

Tempranillo

Color cereza vibrante, bien cubierto con nariz dulce de aroma de fruta en sazón. En boca aparecen notas de cereza, ciruela y mora, envueltas en notas de vainilla y especias. Recuerdo perfumado.

19,50€

Marqués de Riscal Reserva.

Tempranillo, graciano y mazuelo

Vino de color cereza bastante cubierto. Aroma balsámico y especiado de gran complejidad, con notas de frutos negros maduros y ligeramente tostadas. En boca tiene buena estructura, es sabroso, denso y con taninos redondos y elegantes. El final es largo y fresco, con un leve recuerdo de la madera de roble

25,00€

D.O. EXTREMADURA

Habla del Silencio.

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Intenso color cereza picota con ribetes morados. Capa alta, brillante. Abundante lágrima fina. Nariz de intensidad media inicialmente algo cerrada. En copa movida aromas de fruta roja mezclados y equilibrados con matices balsámicos, minerales y notas especiadas, lácticas y leves tostados. En boca fresco y goloso. Paso amable, buena acidez y taninos dulces. Sensación agradable y afrutada.

21,00€

CAVA

D.O. UTIEL-REQUENA

Idilicum Brut.

Macabeo

Color amarillo dorado pálido con burbuja fina. Aromas a fruta blanca madura denotan sabores a pastelería. Muy agradable y bien equilibrado.

12,00€

Dominio de la Vega Brut Expression

Macabeo

De color amarillo pálido y de burbuja fina. Sus aromas nos recuerdan a bollería o panadería con notas frescas de fruta blanca.

16,50€

D.O. CAVA

Llopart Brut Nature Reserva. Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo y Parellada

Amarillo pajizo pálido y muy brillante. Aroma muy limpio, con notas frutales y con unos delicados tonos terciarios de envejecimiento.

22,50€

Gramona Imperial Gran Reserva.

Chardonnay, Macabeo y Xarel-lo

Color amarillo pálido. Reflejos pajizos. Aroma intenso, destacan la fruta blanca madura, la manzana y el melocotón de viña. Un cava con personalidad.

28,00€

Recaredo Brut Nature Gran Reserva.

Macabeo, Xarel-lo y Parellada

Color Luminoso y fino. Con aromas y sabores cítricos, resulta realmente fresco, terminando con un fino amargor.

29,50€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Amarillo pálido tirando a verde. Aroma delicado, con toque de tilo y de flor de vid. Sabor dominado por el Pinot. Amplitud en boca y final discreto.

47,50€

Veuve Clicquot.

Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

Amarillo con destellos dorados y burbujas diminutas. Intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos. Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y de vainilla.

58,50€

Moët Chandon Rose.

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

Rosado con reflejos ligeramente cobrizos. Aromas expresivos con predominio del olor a fresa del bosque y grosella. Notas picantes con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.

61,00€



KIKO PORT Restaurant
Carrer del pomer s/n, Oliva
96 285 61 52 - info@kikoport.com