



PUREZA DEL SUR

   
@purezadelsur

CARTA DE VINOS

En **PUREZA DEL SUR**, el vino es mucho más que un acompañante, es una experiencia. Cada copa recoge la esencia de nuestra tierra, la herencia de viñedos bañados por el sol y el cariño de quienes lo cultivan. En nuestra selección encontrarás el alma de Andalucía, reflejada en cada matiz, aroma y sorbo.

Hemos elegido cada etiqueta con el mismo cuidado con el que seleccionamos nuestros ingredientes, buscando el equilibrio perfecto entre el vino y la gastronomía que lo acompaña. Aquí, cada brindis es un homenaje a las tradiciones, a los encuentros que se alargan y a la magia de compartir.

Porque en Pureza del Sur, el vino no solo se bebe, se siente.

At **PUREZA DEL SUR**, wine is more than just a drink, it's an experience. Each glass embodies the essence of our land, the heritage of sunlit vineyards, and the dedication of those who craft them. In our selection, you'll find the spirit of Andalucía, reflected in every aroma, note, and sip.

We have carefully selected each label with the same care we give to our ingredients, seeking the perfect harmony between wine and the flavors it complements. Here, every toast is a tribute to tradition, to long conversations, and to the magic of sharing.

Because at Pureza del Sur, wine is not just something you drink, it's something you feel.

RIOJA RED WINE



MARQUÉS DE VITORIA CRIANZA 20,90 €
3,10 €

Tempranillo. Limpio, brillante, atractivo color cereza picota evolución rubí. Envejecido 12 meses en barrica, es idea para acompañar carnes y arroces.

Tempranillo. Clean, bright, with an attractive cherry-red color and ruby hues. Aged 12 months in barrel, it's ideal for pairing with meats and rice dishes.



MARQUÉS DE VITORIA DE RESERVA 25,90 €

Reserva Tempranillo, con 12 meses en barrica de roble francés y americano, tiene un color cereza y granate. En nariz es intenso y cálido, con notas de vainilla, especias y frutos negros. En boca es elegante, fresco y equilibrado, con una persistencia larga. Ideal con pescados, carnes y quesos de mediana curación.

Reserva Tempranillo aged 12 months in barrel, with garnet color and notes of vanilla, spices, and dark fruits. Elegant and balanced, ideal with meats, fish, or cheese.

VINOS DE SEVILLA SEVILLE WINES



EL CERCADO DEL ÁNGEL 25,90 €
4,20 €

Garnacha Tintorera fermentada en sus lías y envejecida 12 meses en barrica de roble. Intensos sabores de fruta madura y taninos suaves. Perfecto para carnes, guisos y quesos curados.

Garnacha Tintorera fermented on its lees and aged 12 months in oak barrels. Intense ripe fruit flavors with smooth tannins. Perfect for meats, stews, and aged cheeses.



EL CERCADO DEL POZO BUENO 25,90 €
4,20 €

Elaborado con uva Garnacha Fina. Un vino fermentado en barrica de roble francés y criado 3 meses sobre sus propias lías. Con notas de frutas blancas y un toque de vainilla. Perfecto para acompañar mariscos, pescados y platos ligeros.

Garnacha Fina wine, fermented in French oak barrels and aged on lees for 3 months. Notes of white fruits and vanilla. Ideal for seafood, fish, and light dishes.

RIBERA DEL DUERO RED WINE



PORTIA ROBLE 19,90 €
3,10 €

Tempranillo, con un mínimo de 3 meses en barrica de roble. Tonalidad granate con evolución rubí. Notas de fruta silvestre (moras, zarzamoras, arándanos). Aromas de tostado de la barrica. Final medio, predominan los recuerdos del tostado de la barrica.

Tempranillo aged 3 months in oak, garnet color with wild berry notes. Toasted aromas and a medium finish with lingering barrel hints.



PORTIA CRIANZA 22,90 €

Tempranillo, con un mínimo de 3 meses en barrica de roble. Tonalidad granate y rubí. Notas de fruta silvestre (moras, zarzamoras, arándanos). Aromas de tostado de la barrica. Final medio, predominan los recuerdos del tostado de la barrica.

Tempranillo aged 12 months in French oak. Wild berry, vanilla, and toasty aromas. Elegant tannins with a long finish.

VINOS GENEROSOS FORTIFIED WINE



MANZANILLA SOLEAR 17,90 €
10,90 €
3,10 €

Vino de gran complejidad y elegancia, donde la larga crianza biológica, el cuidado y la paciencia, ofrecen la plenitud de una manzanilla con 6 años bajo velo de flor.

A wine of great complexity and elegance, where the long biological aging, care, and patience bring out the fullness of a 6-year-old manzanilla.



OBISPO GASCÓN 7,00 €

Palo Cortado de 15 años de crianza, con un brillante color ámbar y aromas de madera fina, almendras y especias. En boca es intenso, estructurado y con un final largo y elegante. Perfecto para acompañar frutos secos, carnes y quesos curados.

A Palo Cortado aged 15 years, with a bright amber hue and aromas of fine wood, almonds, and spices. Powerful yet refined, perfect with nuts, meats, and stews.

VINO BLANCO WHITE WINE



BARBADILLO VI COOL 16,90 €
3,10 €

A pesar de su baja graduación alcohólica, el frizzante de Barbadillo VI Cool, conserva textura, color y olor similar al del vino, convirtiéndose en todo un referente entre los vinos más ligeros, afrutados y de baja graduación del mundo.

Despite its low alcohol content, Barbadillo VI Cool frizzante retains the texture, color, and aroma similar to that of wine, becoming a benchmark among the lightest, fruitiest, and low-alcohol wines worldwide.



MARQUÉS DE VITORIA VERDEJO 18,90 €
3,10 €

Maceración en frío 10 horas y fermentación a 16°C. Presenta notas cítricas y herbales, con un toque de hinojo y un final refrescante. En boca es ligero y equilibrado, resaltando su frescura natural. Es ideal para maridar con mariscos, pescados y ensaladas.

Cold maceration for 10 hours and fermentation at 16°C. It presents citrus and herbal notes, with a hint of fennel and a refreshing finish. It is light and well-balanced. Ideal for pairing with seafood, fish, and salads.



ALBA BALBAÍNA 20,90 €

Un blanco joven y fresco de la histórica Balbaína, con notas delicadas de flores blancas y especias. Perfecto para acompañar aperitivos, mariscos y ensaladas.

A young, fresh white wine from historic Balbaína, with delicate hints of white flowers and spice. Ideal for pairing with appetizers, seafood, and salads.



PORTIA VERDEJO 20,90 €

Presenta un tono dorado con reflejos verdosos. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta tropical y de hueso, como melocotón, con toques cítricos y agradables notas herbáceas. Perfecto con aperitivos, pescado, arroces de mariscos.

Golden hue with green reflections. Intense and complex aroma with tropical fruit, peach, citrus, and herbal notes. Ideal with appetizers, fish, and seafood rice.

ROSADOS ROSE WINES



CAMPILLO ROSÉ 19,90 €
3,10 €

Vino de Garnacha, macerado a baja temperatura y criado sobre lías. Fresco y afrutado, con notas de fresa y flores. Perfecto para aperitivos y platos ligeros.

Garnacha wine, macerated at low temperature and aged on lees. Fresh and fruity, with notes of strawberry and flowers. Ideal for appetizers, and light dishes.

CAVA CAVA



ART COLLECTION BRUT RESERVA 17,90 €

Cava de Macabeo y Chardonnay, envejecido 18 meses. Amarillo pajizo, burbuja fina, con aromas de fruta blanca, flores y miel. Fresco y cremoso, ideal para carnes frías, aves, pescados, mariscos y quesos curados.

Macabeo and Chardonnay Cava, aged 18 months. Pale yellow, fine bubbles, with fruity, floral, and honey notes. Fresh and creamy, ideal for meats, fish, and cheese.

CHAMPAGNE CHAMPAGNE



GH MUMM 56,90 €

Clásico y elegante, con aromas de melocotón, albaricoque, piña, vainilla, pastelería y miel. En boca, sabores intensos de frutas frescas.

Classic and elegant, with aromas of peach, apricot, pineapple, vanilla, pastry, and honey. On the palate, intense fresh fruit flavors.



MOËT CHANDON 60,90 €

Espumoso generoso con notas de pera, manzana y cítricos, y finas burbujas. Ideal de aperitivo a postre. 24 meses en bodega y 3 en botella tras degüelle.

Generous sparkling wine with notes of pear, apple, and citrus, and fine bubbles. Ideal from appetizer to dessert. Aged 24 months in cellar and 3 months in bottle after disgorging.

VINOS PREMIUM

PREMIUM WINE



CAMPILLO 57

Tempranillo y graciano
24 Meses - Barrica Roble Francés
D.O. Rioja

53,00 €

Nariz compleja, amplia. Notas de vainilla. Recuerdos de pastelería, de yema tostada, y de bombones de chocolate negro con naranja. Aromas de fruta madura compotada. En boca suave, redondo, con cuerpo. Armonioso y equilibrado. Acidez bien integrada. Tanino agradable. Sensación de fruta madura y notas tostadas.

Complex and broad nose. Notes of vanilla. Hints of pastry, toasted egg yolk, and dark chocolate truffles with orange. Aromas of ripe stewed fruit. On the palate, smooth, rounded, with body. Harmonious and balanced. Well-integrated acidity. Pleasant tannins. Sensation of ripe fruit and toasted notes.



PORTIA TRIENNIA

Tempranillo
13 Meses - Barricas Roble Francés
D.O. Ribera del duero

63,00 €

Intenso y complejo, frutos negros muy maduros, toques de regaliz, caramelo y cacao. Potente, carnoso y muy equilibrado. Final largo y marcado por las notas torrefactas. Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos y quesos de mediana curación.

Intense and complex, with very ripe dark fruits, hints of licorice, caramel, and cocoa. Powerful, full-bodied, and very balanced. Long finish marked by roasted notes. Easy to pair with any type of grilled meat and mushrooms. Also pairs well with flavorful or fatty fish and medium-aged cheeses.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

¿Qué tal tu experiencia
en PUREZA DEL SUR?

Escanea el código y
comparte tu reseña.

How was the experience
at PUREZA DEL SUR?

Scan the code and
share your review.



Escanea el código para:
FUERA DE CARTA,
recomendaciones, carta de
vinos, copas y cócteles.

Scan the code to:
Menu in other languages,
OFF-MENU OPTIONS,
recommendations, list of
wines drinks, and cocktails.

¿Evento especial o catering? Escribenos y sorprende a tus invitados.
Special event or catering? Contact us and amaze your guests.

info@purezadelsur.com

(+34) 670 10 72 93
(+34) 954 41 78 07

www.purezadelsur.com