



Viñedo y filosofía de la bodega

El Castillo del Buen Amor está rodeado por 7 hectáreas de viñedo, plantadas en 2012 en la comarca de La Armuña (Salamanca). En estas tierras cultivamos con esmero cuatro variedades: **Tempranillo, Syrah, Pinot Noir y Sauvignon Blanc.**

Nuestro proyecto se centra en la elaboración de vinos 100% monovarietales, capaces de mostrar con claridad la personalidad de cada uva y su vínculo con el entorno. El viñedo cuenta con certificación ecológica y se trabaja siempre con un profundo respeto por la naturaleza. La vendimia es manual, con selección de racimos tanto en la propia viña como en la bodega. Posteriormente, el prensado se realiza de forma suave en prensa vertical, favoreciendo la pureza del mosto.

Las fermentaciones, controladas en torno a los 15 °C, se llevan a cabo con levaduras autóctonas, y el uso de sulfitos se reduce al mínimo indispensable. En el caso de los tintos, las crianzas en barrica oscilan entre 12 y 18 meses, logrando vinos expresivos y equilibrados.

En definitiva, nuestro propósito es que cada variedad hable por sí misma, transmitiendo la identidad de esta tierra sin recurrir a pesticidas ni a intervenciones enológicas invasivas. Creemos que el carácter auténtico del vino nace de la uva y del cuidado con el que se cultiva.



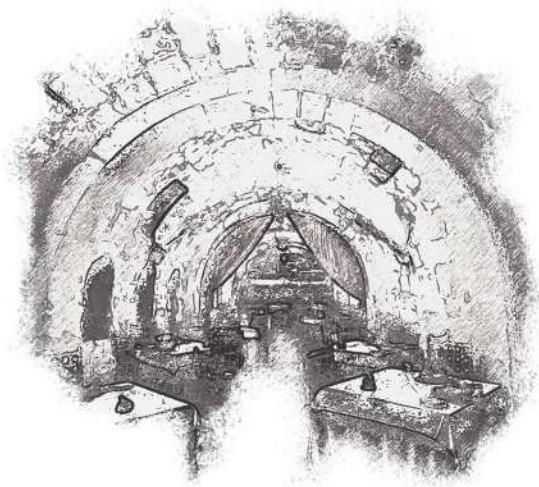
Gama de vinos

Blancos y rosado

- **La Venganza (Sauvignon Blanc)** – un vino joven, pero con volumen en boca. Fresco y afrutado; amarillo pajizo con reflejos verdosos; ideal servir bien frío, como toda buena venganza...
- **Doble Venganza (Sauvignon Blanc)** – lanzamiento reciente con reposo en barrica para mayor carácter. Su elaboración es particular porque fermenta con pieles y raspones en barrica de roble, tras la cual se mantiene en madera durante 3 meses.
- **La Reconciliación (Tempranillo rosado)** – rosado de corte fresco y delicado.
(ACTUALMENTE SIN STOCK)

Tintos

- **Ribera de Cañedo (Tempranillo)** – 14 meses en roble; fruta negra (mora), notas balsámicas y especiadas. Está adscrito a DO Tierra del Vino de Zamora
- **Montelvira (Pinot Noir)** – 18 meses en roble francés; perfil ligero y elegante con fruta negra y toques especiados/tostados.
- **CBA (Syrah)** – 15 meses en barrica; nariz floral y de fruta negra con fondo especiado; tanino suave y buen equilibrio.



Carta de Vinos

En esta carta de vinos hemos seleccionado con esmero una variedad de referencias que representan la riqueza y diversidad de nuestra tierra. Nos encontramos en una región privilegiada, amparada por la Denominación de Origen: "Tierra del Vino de Zamora".

En nuestra selección de vinos, hemos priorizado el producto de cercanía, destacando las joyas vitivinícolas de nuestra región. Sin embargo, también hemos incluido algunos de otras zonas que, aunque no tan cercanas, son igualmente excepcionales en cuanto a calidad. Nuestra carta pretende poner en valor la riqueza de las Denominaciones de Origen pequeñas y poco conocidas, que contribuyen a la diversidad y excelencia del panorama vitivinícola.

Te invitamos a explorar y disfrutar de este elenco, diseñado para acompañar de manera sublime los sabores de nuestra cocina. Esperamos que tu experiencia en el Castillo del Buen Amor sea inolvidable, brindando con los mejores vinos que nuestra tierra tiene para ofrecer.



Vinos Generosos

<u>Manzanilla en Rama La Gitana (DO Sanlúcar de Barrameda)</u> Bodegas Sánchez Romate Palomino Fino	2,50€	13,00€
<u>Amontillado Almacenista del Puerto (DO Jerez - Xérèz - Sherry)</u> Bodegas Lustao Palomino Fino. 6 años de crianza biológica y 12 años de oxidativa.	6,00€	35,00€
<u>La Oxidativa (IGP Castilla y León)</u> Bodega Pagos de Villavendimia Verdejo. Crianza Perpetua 1948.	9,00€	50,00€

Vinos Espumosos

<u>Aria Brut Nature (DO Cava)</u> Bodega Segura Viudas Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Crianza en rima de más de 15 meses.	18,00€
<u>Gramona Imperial (Corpinat)</u> Bodegas Gramona Chardonnay, Macabeo, Xa-relo y Parellada. Crianza en rima de más de 50 meses.	45,00€
<u>Tantum Ergo Rosé (DO Cava)</u> Bodegas Hispano Suizas Pinot Noir. Crianza en rima de más de 22 meses.	45,00€
<u>Secret D'Or Blanc de Balncs (AOC Champagne)</u> Bodegas Pierre Trinchet Chardonnay. Crianza en rima de más de 36 meses.	45,00€
<u>L'Authentique Extra Nature (AOC Champagne)</u> Bodegas Pierre Trinchet Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Crianza en rima de más de 36 meses.	40,00€
<u>Abelé 1757 Brut (AOC Champagne)</u> Bodegas Henri Abelé Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Crianza en rima de más de 36 meses.	50,00€
<u>Moët & Chandon (AOC Champagne)</u> Bodega Moët & Chandon Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Crianza en rima de más de 48 meses.	60,00€

CASTILLO DEL BUEN AMOR



Vinos Rosados

<u>Clarete Sotero Pintado (IGP Castilla y León)</u>		22,00€
Bodegas Sotero		
Tempranillo, Viura, Garnacha y Garnacha Gris. Crianza de 10 meses sobre lías.		
<u>Astronauta (VC Sierra de Salamanca)</u>	3,50€	20,00€
Bodegas Perahigos		
Rufete		
<u>Nicte (IGP Castilla y León)</u>		20,00€
Bodega Gran Feudo		
Pietro Picudo		

Vinos Blancos

<u>Fragantia Moscato Frizzante</u>	2,50€	15,00€
Bodegas Finca Constancia González Byass		
Moscatel		
<u>Exceptional Harvest (DO Jerez - Xérèz-Sherry)</u>	3,00€	25,00€
Bodegas Ximénez-Spínola		
Pedro Ziménez. Emvejecido 4 meses en barricas con crianza oxidativa.		
<u>Fiorella (DO Cebreiros)</u>		25,00€
Bodegas Rubén Díaz		
Albillo. Crianza Biológica.		
<u>La Venganza (IGP Castilla y León)</u>	2,50€	15,00€
Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor		
Sauvignon Blanc		
<u>Doble Venganza (IGP Castilla y León)</u>		29,00€
Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor		
Sauvignon Blanc. Fermentación con su raspón y hollejos; Crianza en Barrica de 3 meses con sus lías finas		
<u>Viña Ver Malvasía (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>		19,00€
Bodegas Viña Ver		
Malvasía, Verdejo y Moscatel. Crianza de 8 meses en barrica.		
<u>Proclama (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	2,50€	14,00€
Bodega El Soto		
Malvasía		

CASTILLO DEL BUEN AMOR



Vinos Blancos

<u>Cenit Blanco (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodegas Viñas del Cenit Doña Blanca, Albillo, Godello, Verdejo, Palomino, Tempranillo, Garnacha Tintorera. Crianza de 4 meses	45,00€
<u>Ecléctico (DO Arribes)</u> Bodegas el Hato y el Garabato Doña Blanca Puesta en Cruz	19,50€
<u>Finca Las Caraballas Verdejo (IGP Castilla y León)</u> Bodega Finca Las Caraballas Verdejo	29,00€
<u>Valdubón (DO Rueda)</u> Bodegas Valdubón Verdejo	2,50€ 15,00€
<u>Belondrade y Lurton (DO Rueda)</u> Bodegas Belondrade Verdejo. Fermentación y crianza en barricas sobre lías.	52,00€
<u>Godeval Godello (DO Valdeorras)</u> Bodegas Godeval Godello	29,00€
<u>Terras Gauda (DO Rías Baixas)</u> Bodegas Terras Gauda Albariño, Loureiro y Caiño Blanco	23,00€

Vinos Tintos

<u>CBA, Castillo del Buen Amor (IGP Castilla y León)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Syrah. Crianza de 12 meses en barrica.	3,00€ 20,00€
<u>Montelvira (IGP Castilla y León)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Pinot Noir. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.	3,00€ 24,00€
<u>Julián Madruga (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Julián Madruga Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	25,00€
<u>Tridente (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Tritón Tempranillo. Crianza de 15 meses en barrica.	30,00€



Vinos Tintos

<u>QS2 (IGP Castilla y León)</u>	33,00€
Bodega Quinta Sardonía	
Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. Crianza de 16 meses en barrica.	
<u>Abadía Retuerta Selección Especial (IGP Castilla y León)</u>	55,00€
Bodegas Abadía Retuerta	
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Crianza de 18 meses en barrica.	
<u>Mauro (IGP Castilla y León)</u>	55,00€
Bodegas Mauro	
Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica.	
<u>Paraje Dondellas (IGP Castilla y León)</u>	24,00€
Bodegas Sotero	
Garnacha y Garnacha Gris. Crianza de 12 meses en barrica. Viñedo Ecológico	
<u>Ribera de Cañedo (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	3,00€ 20,00€
Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor	
Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	
<u>Alumbro (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	23,00€
Microbodega del Alumbro	
Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Vino natural.	
<u>Viña Ver (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	22,00€
Bodegas Viñaver	
Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica.	
<u>Brochero (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	22,00€
Bodega Dominio de Sexmil	
Tempranillo. Crianza de 15 meses en barrica.	
<u>La Reguilona Sotero Pintado (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	30,00€
Bodegas Sotero	
Tempranillo. Crianza de 18 meses en barrica. Viñedo perfiloxférico.	
<u>Cenit (DO Tierra del Vino de Zamora)</u>	45,00€
Bodega Viñas del Cenit	
Tempranillo de Cepas viejas y 16 meses de crianza en barrica.	



Vinos Tintos

<u>Field Blend Bonales (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodegas Viñas del Cenit Tempranillo, Garnacha, Doña Blanca Albillo, Verdejo. Crianza en barrica de 6 meses.	25,00€
<u>La Zorra Ituero (VC Sierra de Salamanca)</u> Bodegas La Zorra Rufete y Tempranillo. Crianza de 9 meses en barrica.	38,00€
<u>El Canchorral (VC Sierra de Salamanca)</u> Bodegas Viñas Serranas Cuvée de Variedades de la Sierra. Crianza de 10 meses en barrica.	42,00€
<u>Rabilargo (VC Sierra de Salamanca)</u> Bodegas Rabilargo Rufete, Aragonez. Crianza de 9 meses en barrica.	30,00€
<u>Arribes de Vettonia (DO Arribes)</u> Bodegas Arribes del Duero Juan García. Crianza de 18 meses en barrica.	28,00€
<u>Sin Blanca (DO Arribes)</u> Bodegas Hato y Garabato Juan García, Rufete y Tempranillo. Crianza de 9 meses en barrica.	28,00€
<u>Ademán Valdearanda (DO Toro)</u> Bodegas Maires Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	24,00€
<u>Caray (DO Toro)</u> Bodegas y Viñedos El Soleado Tempranillo. Crianza de 23 meses en barrica.	38,00€
<u>San Román (DO Toro)</u> Bodegas San Román Tempranillo. Crianza de 24 meses en barrica.	50,00€
<u>Numanthia (DO Toro)</u> Bodegas Numanthia Tempranillo. Crianza de 18 meses en barrica.	65,00€

CASTILLO D BVEN AMOR

Vinos Tintos



Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)

60,00€

Bodegas Pago Carraovejas

Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.

Vega Sicilia Valbuena 5º Año (DO Ribera del Duero)

180,00€

Bodegas Vega Sicilia

Tempranillo y Merlot. Crianza de 5 años en barrica.

Viña Pomal (DOCa Rioja)

3,00€

22,00€

Bodegas Bilbainas

Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.

Fincas de Ganuza (DOCa Rioja)

45,00€

Bodegas Remirez de Ganuza

Tempranillo y Graciano, Crianza de meses en barrica

Viña Ardanza (DOCa Rioja)

45,00€

Bodegas Rioja Alta

Tempranillo y Garnacha. Crianza de más de 30 meses en barrica.

CASTILLO DE BVEN AMOR

Vinos Dulces



Delicado (DO Jerez-Xérez-Sherry)

Bodegas Ximenez Spinola

Pedro Ximénez. Fermentación en barrica.

9,00€

45,00€

Florentina

Bodegas Viña Ver

Moscatel.

4,00€

25,00€

Liberalia Uno (IGP Castilla y León)

Bodegas Liberalia

Moscatel y Albillo.

7,00€

43,00€

Oremus Tokaj Aszú 5 Puttonyos (DO Tokaj-Hegyalja)

Bodegas Vega Sicilia

Furnít harslevelű y Muscal Lunel. Crianza de 3 años en barrica y 1 en botella.

12,00€

70,00€

Fondillón Luis XIV (DO Alicante)

Bodegas Luis XIV

Monastrel. Crianza de más de 25 años en toneles.

9,50€

55,00€

Dorado (DO Rueda)

Bodega De Alberto

Verdejo. Crianza oxidativa en damajuanas y barricas. Método soleras.

8,50€

48,00€