

Gallaecia Gourmet

GG

*Distribución de
alta selección de
productos gourmet*

LODEIROS
bodegas



CONSERVAS
Catalina
SANTORA



Calvisius
CAVIAR



acido de ouro



LAGAR DA CACHADA

SELECCIÓN

ELABORACIÓN VIÑEDOS PROPIOS

VINO BLANCO

D.O. Rías Baixas

VARIEDAD

Albariño

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,80% vol.

Acidez total: 4,9

CATA

Fase visual: Color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa: Alta intensidad aromática. Destaca la manzana verde y las frutas de hueso con notas de flores blancas y heno.

Fase gustativa: En boca es redondo y con una muy buena estructura y cuerpo que le aportan las características principales a este vino combinado con una acidez muy bien integrada y ensamblada. En el ataque destaca por su equilibrio azúcar/acidez y en el retrogusto nos vuelve a recordar los matices destacados en la fase olfativa.

MARIDAJE

Pescados, mariscos y carnes blancas

TEMPERATURA

9° - 12°

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Producción en emparrado horizontal, que permite una buena ventilación y comodidad para su cuidado, limpieza de cepas sin herbicidas, desbrozado mecánico y manual, poda en verde manual.

Recogida de uva manual en caja plástica de 18 kg. aprox. despallado, prensado y paso a depósito de acero, decantación y fermentación controlada por frío.

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ALBARIÑO
AIRE ATLÁNTICO

★★★★★



VISITAS A BODEGA CON CATA

Lagar da Cachada, Bodega y Viñedos, se encuentra en Cambados, corazón del Salnés.

Se trata de una bodega familiar de pequeña producción que repartimos entre nuestros vinos: Lagar da Cachada (Albariño 100%), Don Ricardo (Albariño 100%), A Nosa Victoria (Espumoso de Albariño 100%).

El tamaño de nuestra producción, nos permite cuidar y mimar todo el proceso de elaboración de nuestros vinos, tanto en bodega como en los viñedos. Seleccionando viñedos y uvas según nuestro criterio de calidad.



CAJAS DE 6 UND.



acio de ouro



DON RICARDO

ALBARIÑO

VINO BLANCO

D.O. Rías Baixas

VARIEDAD

Albariño

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Acidez total: 4,9

CATA

Fase visual: Espectacular tono amarillo pajizo con destellos verdosos, cristalino.

Fase olfativa: Fresco y afrutado ensamblando perfectamente con los aromas de roble los cuales aportan a este vino una elegancia y distinción especial. Destacan sobre todo las notas de humo y vainilla proporcionados por la madera que armonizan fantásticamente con la fruta obtenida de los aromas primarios y secundarios. Fragante y delicado.

Fase gustativa: La sensación a la entrada en boca es sedosa y envolvente, sin aristas, con un alcohol y una acidez muy bien ensambladas. Una vez que se traga nos aporta una enorme complejidad proporcionada por la sinergia fruta/madera. Es glicérico y con una estructura contundente.

MARIDAJE

Pescados, mariscos y carnes blancas.

TEMPERATURA

9° - 12°

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

Producción en emparrado horizontal, que permite una buena ventilación y comodidad para su cuidado, limpieza de cepas sin herbicidas, desbrozado mecánico y manual, poda en verde manual.

Recogida de uva manual en caja plástica de 18 kg. aprox. despallado, prensado y paso a depósito de acero, decantación y fermentación controlada por frío.



A NOSA VICTORIA

Nuestro espumoso A NOSA VICTORIA es elaborado por el método tradicional ó Champenoise. En el podemos escuchar el murmullo y efervescencia de las finas burbujas de carbónico natural elegantes, finas y persistentes.

En la fase olfativa destacan sus aromas primarios detectando la variedad (Albariño) y también los secundarios producidos en la segunda fermentación en botella, con notas de repostería y tostados.

En boca el gas resulta refrescante y limpio y su acidez le aporta frescura y nervio. Tiene un gran volumen y persistencia recordándonos a la variedad con la que fue elaborado.



Eduardo Bravo

Vitivinícola



SENORIO DE BEADE

Bodegas y Viñedos

EREBO



GODELLO



VINO BLANCO JOVEN

D.O. Ribeiro

VARIETADES

Treixadura, Albariño y Loureira

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,6% vol.
Acidez total: 5,9
Acidez volátil: 0,28
Azúcar residual: 0,6

CATA

Color amarillo brillante.

Nariz, intensa fruta blanca, manzana, melón, con notas florales de rosa. Afruitado cálido y equilibrado con retrogusto largo de fruta y ligeramente mineral.

MARIDAJE

Pescados, mariscos y carnes blancas.

SERVICIO

Se recomienda una temperatura de servicio de 12°C.

ELABORACIÓN

Vendimia natural por separado de las diferentes variedades en su punto óptimo de maduración, desfogado por frío fermentación con pie de cuba a temperatura controlada, crianza sobre lías. Cultivado y elaborado personalmente.



Mejor Vño Blanco Colheiteiros
Feira de Vño do Ribeiro 2018
Eduardo Bravo
Blanco 2017



Medalla de Bronce Vintateras 2015
Eduardo Bravo
Blanco 2014



Medalla de Oro
Guía Vinos, Destilados y Bodegas 2018
Eduardo Bravo
Blanco 2016



Distinción Galicia 2015
Eduardo Bravo
Blanco 2014



NOMBRE ANTONIO GONZÁLEZ

TIPO: Blanco Joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro (GALICIA)

VARIETADES: 100% Godello

VIÑEDOS: Selección de 2,5 ha. de viñedos con una edad media de 15 años (laderas y bancalas) en Beade, Valle de Avia. Conducción en espaldera y poda tradicional propia.

Densidad de plantación de 4000 - 5000 cepas/ha. Producción integrado, libre de tóxicos.

SUELOS: Arenas graníticas, Sabrego, con poca profundidad muy pobres en arcilla, con zonas de esquistos.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%

ELABORACIÓN: Antonio González godello fue elaborado tras una selección uvas, vendimiadas manualmente. El mosto obtenido a baja presión en la prensa, es sometido a un ligero desfangado estático y posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para mantener sus aromas varietales.

CATA: Amarillo con reflejos verdosos, denso y brillante. Aroma de intensidad medio alto en lo que destacan notas a manzana y ciruela verde sobre un fondo varietal herbáceo de tipo hinojo y heno. En boca es fresco pero con estructura y postgusto largo de tipo frutal

MARIDAJE: Combina perfectamente con platos elaborados o base de pescados y mariscos. Al tratarse de un vino joven y fresco puede también acompañar platos de carne, arroces y pastas, etc

SERVICIO: Se recomienda una temperatura de servicio comprendida entre los 8 y los 10°C.

CAJAS DE 6 UND.



Fincas de procedencia

Planta Mora, Leachiz.
Edad media del viñedo: 30 años.
Suelo: granítico pizarroso.
Altitud media de los viñedos: entre 550 y 750 metros.



Variedad de la uva

100% Godello.
Vendimia manual seleccionada en cajas de 15 kg.



Elaboración

Premaceración en frío 24-48 horas a 5°C. Mantenimiento de las lías finas durante fermentación alcohólica y 2 meses más, para conseguir a través de batonnages diarios un conjunto aromático y untuosidad únicos.



ALBARICOQUE > MELOCOTÓN > AROMAS MINERALES > FLORES SECAS

Notas de Cata

Aroma elegante a la vez que frutal, con cierto toque mineral, detectando flores secas. En boca es sedoso, equilibrado y a la vez complejo, detectando al final un toque mineral muy agradable que proviene del suelo granítico-pizarroso, que hace este vino único. Retrogusto largo y buen volumen.

FINCA CUARTA

D.O. RIBEIRA SACRA



Mencía Barrica

DESCRIPCIÓN

Finca Cuarta es el nombre del viñedo, situado en el corazón de La Ribeira Sacra. Este vino increíble viene de viñedos de 50 años de edad. Con una producción muy baja, el resultado es un vino de calidad excepcional. Después de bajar su temperatura, las uvas son maceradas obteniendo la máxima extracción de antocianinas y asegurando una mayor estructura fenólica, a continuación, se coloca el vino en barricas de roble francés donde ocurre la fermentación maloláctica. El vino permanece en barricas por un mínimo de 6 meses.

CATA

Fase visual: Color rojo picota. De capa alta con ribete violáceo.

Fase olfativa: En nariz aparece en primer plano las notas tostadas debido a la madera para dar paso a una adecuada carga frutal, sobre todo con fruta roja intensa.

Fase gustativa: En boca es carnoso, intenso, con notas de café, toffe y fruta roja maura. Largo y persistente.

Gold medal at International Wine Guide 2015 (Spain)
92 points at Guia Peñín 2016 (Spain)



Mencía

DESCRIPCIÓN

Vino de autor, elaborado con uva seleccionada 100% mencía procedente de cepas de más de 50 años cuya producción no sobrepasa los 3.000 Kg/ha. Elaborado con las técnicas más modernas, se enfría la pasta a 5°C con nieve carbónica a la máxima extracción de antocianos para asegurar una mayor estructura fenólica. Posteriormente se lleva a cabo la fermentación alcohólica (aprox. 15 días) y tras ésta se pasa a barrica de 225 L de roble francés, americano y ruso, donde se produce la fermentación maloláctica, permaneciendo en ella en torno a 5 meses.

CATA

Fase visual: Color rojo picota. Capa media alta con un intenso ribete violáceo.

Fase olfativa: Complejas notas a tostado debido al pase por madera, fruta roja muy intensa.

Fase gustativa: En boca es muy estructurado con recuerdos a café, toffe y fruta roja madura. Largo y persistente.

Disponible en Magnum



VARIEDAD DE UVA

100% Mencía

TIPO DE VINO

Tinto Joven

ZONA DE ELABORACIÓN

D.O. Ribeira Sacra

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza manualmente en cajas de máximo 20 kg. en nuestras laderas escarpadas sobre el río Miño, de ahí que fuese calificada como viticultura heroica. Una vez recepcionada en bodega se le hace una selección manual de los racimos, estrujamos la uva sin ser despalillada para potenciar la estructura y cuerpo con el raspón bien maduro para conseguir la difusión de la materia colorante de los hollejos de la uva, encubamos e iniciamos la fermentación alcohólica que durará entre 10-15 días. A continuación se descuba y se inicia la fermentación maloláctica, clarificamos, filtramos y lo pasamos a botella para poder disfrutar de esta gran añada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Bonito color rojo cereza, brillante, con bordes violáceos y destellos rubí. Aromas frutales, recuerdos de guindas y frambuesas, amplio, fino y distinguido. Intenso y vivaz.

En boca es expresivo y afrutado. Su entrada es amable, acidez moderada y desarrollo armónico. Buena estructura, agradable y persistente.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar con cocido gallego, callos, carnes rojas y empanada.

SERVICIO

Servir a una temperatura entre 16 y 18°C.

CASAJÚS FINCA DOÑA LEN

RIBERA DEL DUERO

RIBERA
DUERO

BODEGAS CASAJÚS
Est. 1993
CASAJÚS
SELECCIÓN
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA
DUERO

— SPLENDORE —
CASAJÚS
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA
DUERO



Es un vino elaborado con uvas 100% Tinta del (Tempranillo) procedente de los viñedos plantados Jose Alberto en su juventud hace más de 30 años en el pueblo natal, Quintana del Pidio, situado en pleno corazón de la Ribera del Duero. Con este vino se quiere destacar la frescura de los frutos rojos procedentes de la variedad y la delicadeza del vino tinto bien elaborado. La bodega de elaboración la uva despallada permanece a temperatura de 5° C para extraer todo el potencial de la variedad, se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros de capacidad que ayuda a tener un control riguroso de la temperatura.

En la bodega de crianza el vino permanece 12 meses en barricas de 500 litros de segundo año de roble francés y francés ensamblando a la perfección los sabores de los de la barrica con las frutas rojas del vino.

CATA

FASE VISUAL

Intenso color cereza vivo, limpio y con ribetes granate que denotan su cuidada elaboración y crianza.

FASE OLFACTIVA

Destacan las notas frescas fructosas de guin frambuesas en plena madurez, combinado con sus notas de finos tostados procedentes de las barricas.

FASE GUSTATIVA

Vigoroso amplio y sugestivo; ataque suave y a la vez concentrado, todos los matices que hemos apreciado en la nariz se nos vuelven a confirmar en el posgusto. Fruta roja viva y madura, los tostados combinados perfectamente con la redondez y la cremosidad de taninos, muy equilibrado, resulta sabroso e invita a seguir degustándolo.

Este vino es perfecto para tomar con quesos, embutidos y carnes rojas.



Es un vino de Bodegas J.A. Calvo Casajús. Al frente le rinde las mismas está José Alberto Calvo Casajús, viticultor y bodeguero de gran tradición familiar en el municipio de Quintana del Pidio, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Casajús Selección ha sido elaborado con las uvas del majuelo La Travesaña, con una producción controlada de aproximadamente 1,5 kg de uvas por cepa, 100% de la variedad Tinta del País (Tempranillo).

En la bodega las uvas que hemos seleccionado en el campo y recogido a mano racimo a racimo se despallan y fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros de capacidad, lo que nos ayuda a mantener un control riguroso de las temperaturas durante la fermentación.

Una vez hecha la fermentación alcohólica, pasa a barricas de roble francés y americano para su fermentación maloláctica, donde continúa un proceso de crianza durante un período de 12 meses.

CATA

FASE VISUAL

Bonito color rojo granate, muy intenso y de un tono muy vivo signo de su buena crianza.

FASE OLFACTIVA

Destacan las notas frescas de frambuesas y cerezas bien maduras de gran riqueza aromática y notas especiadas combinadas con los finos tostados de la barrica logrando una excelente conjunción con la carga frutal del vino.

FASE GUSTATIVA

Sobre todo destaca la frescura, reflejo de la buena uva de la que procede, sensación de plenitud y juventud, a la vez que suavidad. Los taninos de la uva se fundieron en los de la barrica y el posgusto es un buen recuerdo de frutas rojas, toques minerales, especias y tostados. Listo para su plena degustación pero por la extraordinaria calidad de la añada, mejorará los próximos años.

Para disfrutar plenamente de las sensaciones de este vino les recomendamos la temperatura idónea de consumo entre 15 y 18° C.



Es un vino elaborado por Bodegas Casajús con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de los viñedos plantados y cultivados por la familia en los terrenos franco arenosos de Quintana del Pidio, protegidos por pequeñas montañas de pinos y matorrales.

Vino elaborado con las primeras uvas de la vendimia. La uva correctamente prensada se fermenta en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, lo que nos permite obtener todo el potencial aromático de la variedad conservando las características frutales, corpulencia y finura de los rosados representativos de la Ribera del Duero, tradicionalmente denominados «claretres».

CATA

FASE VISUAL

Vino limpio y brillante de color rojo frambuesa.

FASE OLFACTIVA

Aromas de intensidad moderada con elegante toque a frutas exóticas y predominando las frutas rojas silvestres frescas y frambuesa características de la variedad.

FASE GUSTATIVA

Crea cierta dulzura natural vertebrada por la agradable acidez que se prolonga en un final fresco largo y persistente, envolvente de sabores.

Es ideal para los días calurosos y tomarlo como aperitivo con tapas. También para platos a base de huevos, acompañar arroces y pasta, en general con comidas poco grasas.

Para disfrutar plenamente las sensaciones de este vino les recomendamos la temperatura idónea de consumo entre 8° C y 12° C.

20 Meses NUESTRO

RESERVA



CASTILLA Y LEÓN

15 Meses NUESTRO

CRIANZA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

8 Meses NUESTRO

ROBLE



Fincas de procedencia

Las Javinas, Vidal.
Año de plantación: 1910
Suelo arcilloso calcáreo calizo.
Altitud media de los viñedos: 850 - 900 m.

Variedad de la Uva

100% Tempranillo.
Vendimia manual.

Elaboración

100% uva despalillada.
Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

Crianza

Fermentación maloláctica en barricas de 450 litros. El vino es envejecido durante 20 meses en barricas de roble Francés.

Botella

18 meses en botella.

Notas de Cata

Frutos negros maduros, café, cacao e hierbas aromáticas. Carnoso, amplio y envolvente.



Frutos negros | Café | Cacao | Hierbas Aromáticas



Fincas de procedencia

Tejar, Romaniega.
Año de plantación: 1940
Suelo arcilloso calcáreo calizo.
Altitud media de los viñedos: 850 m.

Variedad de la Uva

100% Tempranillo.
Vendimia manual.

Elaboración

100% uva despalillada.
Fermentación a temperatura controlada en madera y en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

Crianza

15 meses en barricas de roble Francés y Americano.

Botella

12 meses en botella.

Notas de Cata

Frutos negra concentrada, madera bien integrada, torrefactos muy finos. Excelente equilibrio y elegante final.



Frutos negros | Madera



Fincas de procedencia

Baldíos, Romaniega.
Año de plantación: 1940.
Suelo calcáreo arcilloso, ferroso, calizo.
Altitud media de los viñedos: 850 m.

Variedad de la Uva

100% Tempranillo.
Vendimia manual.

Elaboración

100% uva despalillada.
Fermentación a temperatura controlada en madera y en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

Crianza

8 meses en barricas de robles Francés y Americano.

Botella

3 meses en botella.

Notas de Cata

Frutas rojas y negras con toque balsámico y ligero toque tostado. Fresco y goloso en boca.



Frutas rojas | Frutas negras | Balsámico



BODEGA EL ARCA DE NOÉ



RESERVA

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Tras una adecuada selección de la uva Tempranillo de los suelos arcillo-calcáreos de San Asensio, propiedad de la bodega, con la particularidad de fijar el color rojo, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración más prolongada de los hollejos para una mayor extracción de taninos que permiten un envejecimiento óptimo.

ENVEJECIMIENTO:

Permanece 24 meses en barrica de roble americano y otros 18 meses mínimo de crianza en botella.

CATA:

Categoría: reserva D.O. Ca. Rioja.

Varietalidad: 100% tempranillo.

Color: rojo rubí.

Aroma: fruta madura, especias y bálsamos con fragancia fresca de vainillo.

Gusto: paladar cálido con un gusto final de intenso tostado bajo la lengua.

Retrogusto: aroma expansivo y gratificante.

RECOMENDACIONES:

Maridaje: embutidos ibéricos, pescados fuertes, platos de caza, guisos especiados o picantes, carnes rojas asadas, estofados o a la parrilla y quesos curados.

Temperatura de consumo: 16º-18ºC.

Condiciones de conservación: lugar fresco y seco al abrigo de la luz.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, OGM Y RADIACIONES:

Alérgenos: producto susceptible de causar alergias.

Contiene sulfitos.

OGM: no contiene.

Producto no irradiado.



CRIANZA

PROCESO DE ELABORACIÓN:

La fermentación de la uva seleccionada Tempranillo tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración de los hollejos hasta alcanzar un vino con estructura adecuada para la crianza.

ENVEJECIMIENTO:

Permanece en barrica bordelesa de roble americano 12 meses y 3 meses mínimo de crianza en botella.

CATA:

Categoría: crianza D.O. Ca. Rioja.

Varietalidad: 100% tempranillo.

Color: rojo rubí con ribetes teja de capa media.

Aroma: complejo de frutas rojas con toques a regaliz y vainilla, envuelto en una nube balsámica.

Gusto: sensación fresca y suave.

Retrogusto: matices de taninos dulces y azúcar tostado.

RECOMENDACIONES:

Maridaje: acompañante perfecto para la cocina mediterránea: carnes rojas asadas o a la parrilla, legumbres, pescados en salsa de tomate, verduras a la parrilla, embutidos, patés y quesos semicurados.

Temperatura de consumo: 16º-18ºC.

Condiciones de conservación: lugar fresco y seco al abrigo de la luz.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, OGM Y RADIACIONES:

Alérgenos: producto susceptible de causar alergias.

Contiene sulfitos.

OGM: no contiene.

Producto no irradiado.



VENDIMIA SELECCIONADA

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y aplicando remontados suaves diarios con el fin de potenciar la extracción de color y aromas francos, características del tinto de San Asensio.

CATA:

Categoría: tinto joven D.O. Ca. Rioja.

Varietalidad: 100% tempranillo.

Color: rojo violeta.

Aroma: complejo de frutas rojas con toques de cereza y regaliz.

Gusto: paladar fresco con persistencia frutal acentuada.

Retrogusto: largo y persistente, con recuerdos frutales y muy balsámico.

RECOMENDACIONES:

Maridaje: idea con todo tipo de arroces, pastas y pescados.

Temperatura de consumo: 15º-17ºC.

Condiciones de conservación: lugar fresco y seco al abrigo de la luz.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS, OGM Y RADIACIONES:

Alérgenos: producto susceptible de causar alergias.

Contiene sulfitos.

OGM: no contiene.

Producto no irradiado.

CAJAS DE 6 UND.



Domaine B&B Bouché

El vino espumoso no tiene ningún secreto para la Familia Bouché desde 1920, cuando Abel Bouché, comenzó a hacer Champagne con su hijo, Pierre.

Bruno (hijo de Pierre) y su esposa Bernadette decidieron buscar el origen del vino espumoso y el champán y se establecieron en 1989 en la región de Limoux.

Hoy en día, los tres hermanos Guillaume, Valentín y Paul están cuidando su hermosa herencia y continúan produciendo vinos Espumosos con 50 hectáreas de viñedos.



**CRÉMANT
BRUT NATURE**

Selección de viñedos de bajo rendimiento para esta cuvée, garantizando así una calidad óptima de la materia prima. Viñedos en laderas arcillosas y calcáreas con una orientación con la que recibe el sol desde que amanece hasta la noche lo cual favorece a una buena maduración de la uva.

Varietal: Chardonnay 50%,
Chenin 30%,
Pinot Noir 20%

Graduación: 12,5%

Azúcar 0gr./L

18 Meses de Crianza

Servir entre 5 y 6º

Maridaje: Verduras, Pescados,
Carnes Blancas...



**CRÉMANT
ROSÉ**

Selección de viñedos en laderas arcillosas y calcáreas con una Orientación con la que recibe el sol desde que amanece hasta la noche lo cual favorece a una buena maduración de la uva. Leve maceración de la uva Pinot Noir, la cual aporta su característico tono rosado. Dulce aroma que nos recuerda a la grosella y frambuesa.

Varietal: Chardonnay 50%,
Chenin 30%,
Pinot Noir 20%

Graduación: 12,5%

Azúcar 8gr./L

18 Meses de Crianza

Servir entre 5º y 6º

Ideal como aperitivo, pero también marida muy bien con Pescados, Carnes Blancas, Repostería...



**BRUT
PRESTIGE**

Selección de viñedos de bajo rendimiento para esta cuvée, garantizando así una calidad óptima de la materia prima. Viñedos en laderas arcillosas y calcáreas con una orientación con la que recibe el sol desde que amanece hasta la noche lo cual favorece a una buena maduración de la uva.

Varietal: Chardonnay 50%,
Chenin 30%,
Pinot Noir 20%

Graduación: 12,5%

Azúcar 8gr./L

60 Meses de Crianza

Servir entre 5 y 6º

Maridaje: Pescados,
Carnes Blancas,
quesos curados...



**MÉTHODE
ANCESTRALE**

Uva seleccionada de nuestros viñedos mas antiguos, repartidos por 5 municipios del valle de Limoux, dado que nos aportan una uva con una calidad y azúcar ideales para la elaboración de este espumoso de baja graduación.

Varietal: Mauzac 100%

Graduación: 6,5%

Azúcar 100gr./L

Servir entre 5 y 6º

Ideal como aperitivo, pero también acompaña muy bien la comida, marida muy bien con un salmón ahumado.



**RUBIA
GALEGA**



PEREGRINA

**DRUIDA
TOSTADA**



SANGRÍA ECO SIN AZÚCAR

Equilibrado coupage de vino tempranillo con zumos ecológicos de naranja y limón. Edulcorado únicamente con concentrado de uva eco.

Pasteurizado sin conservantes.

- Sabor superior
- Producto 100% Español
- Sin conservantes
- Certificación UE Orgánico y SHC



VERMOUTH "LOURO"

Un festival botánico con aromas y sabores de nuestras huertas sutilmente equilibrado en un coupage de vinos blancos y tintos. Creado con nuestra receta de tradición familiar.

- Vinos y alcohol de grano ecológico
- Selección de 28 botánicos de nuestras huertas
- Louro: coloración mediante infusión mediante de hibisco
- 30 días de maceración botánica
- Certificación CRAEGA, UE Orgánico e IFS 100



LONDON DRY GIN

La hoja de limonero crea un arriesgado equilibrio botánico con plantas aromáticas de nuestras huertas, que condensa los olores y sabores de nuestra tierra.

- Alcohol de grano ecológico
- Selección de 11 botánicos de nuestras huertas
- Uso especial de infusión de hoja de limonero
- Destilada en lotes pequeños en alambique Barison 300l
- Método London Dry tradicional
- Certificación CRAEGA, UE Orgánico e IFS



Botella Vermú 0,75l



Vermú Blanco



Vermú Rojo
(Disponible en Magnum)

Box Vermú 5L.



Bagtube Vermú 3L.



Vermú Blanco



Vermú Rojo

LODEIROS

bodegas

Un Vermú Artesano

Un Vermú con cariño siguiendo una receta que data de 1940. Elaboramos este vermú con mucho esmero y los mejores vinos añejos con el fin de obtener un vino redondo, necesario para conseguir este producto.



Sangría Mariló : 0,75 L. y 5L.



Consultar Promoción para sesión
Vermut con el nuevo carrito
Lodeiros
Ideal para eventos

Producción Sostenible:

- 0% Plásticos
- Botella Eco
- Etiqueta Ecológica

Compromiso Medioambiental:

- Destinamos el 3% de nuestros beneficios a proyectos ecológicos

Combínalos con limón y naranja



Barril Vermú 5 L.

CAMIÑO NATURAL

precio de euro



A illa

Una sobremesa de Galicia...



Un vino para el recuerdo...

Fase Visual: Color amarillo pajizo con destellos de bronce, limpio y brillante.

Fase Olfativa: Alta intensidad aromática. Destaca la manzana verde y el melocotón y cítricos con notas de azahar y heno.

Fase Gustativa: Redondo y con una muy buena estructura y cuerpo. Acidez muy bien ensamblada. En el retrogusto, nos vuelve a recordar los matices destacados en la fase olfativa.



A illa delas



BLANCO JOVEN:

A Illa Delas, es un vino sin reglas, qué refleja creatividad, atrevimiento y desafiante ante lo establecido. Elaborado en Beade donde la tierra se hace vid.

VARIEDADES:

Godello, Loureiro y Treixadura

CATA:

Color amarillo, aroma a frutas, ligero y agradable al gusto.

GRADUACIÓN: 12º

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8º-10º

MARIDAJE:

Pescados, Mariscos...



TINTO JOVEN:

A Illa Delas, es un vino sin reglas, qué refleja creatividad, atrevimiento y desafiante ante lo establecido. Elaborado en Beade donde la tierra se hace vid.

VARIEDADES:

Mencia y Caíño

CATA:

Color rojo púrpura intenso, en el gusto destacan las frutas rojas.

GRADUACIÓN: 12º

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12º-14º

MARIDAJE:

Carnes Ligeras...

VIÑOS DE POR AQUÍ



Brujas 20cl.

- Licor Café
- Crema de Orujo
- Licor de Hierbas
- Licor de Chocolate Negro
- Licor Tostado



Premium 70cl.

- Licor Café
- Crema de Orujo



Miniaturas para eventos 100ml.



Escarchados 70cl.

- Menta
- Fresa/Hibiscus
- Licor de Hierbas
- Frutos del Bosque
- Naranja
- Limón
- Anís



Orujo de Galicia • Licor de Hierbas • Crema de Licor • Licor Café



PRIDEM'S

LONDON DRY GIN

COMPOSICION DE PRIDEM'S LONDON DRY GIN PREMIUM BOTANICOS:

ENEBRO (BAYAS)- Dan el aroma característico y proporcionan el amargor propio de este destilado.

NARANJA (CORTEZA)- Los cítricos están presentes en la mayoría de la ginebras proporcionando "frescor" a su aroma.

LIMÓN (CORTEZA)- Por los mismos motivos que la naranja. En este caso el limón proporciona un aroma más "vivo" y no tan empalagoso como la naranja.

HIERBA LUISA- También aporta aroma a limón pero con un toque herbal.

AZAHAR- Muy aromático. Se utiliza para reforzar la presencia de la cereza.

CILANTRO- Provee de un especial "sabor" entre ácido y amargo.

NUEZ MOSCADA- Aporta toques entre dulces y picantes.

CANELA- También da dulzor. Se utiliza para reforzar el aroma de cereza.

CEREZA PASA- Da un sabor dulce, de miel, y refuerza el cuerpo de la bebida.

CEREZA FRESCA DESHUESADA- Da el aroma particular a esta ginebra. Es el ingrediente principal y base de este destilado.

• Para la elaboración se han realizado cuatro macerados en alcohol de grano (Vodka) y se han destilado independientemente.

• Macerado de dos días de enebro.

• Macerado de dos días de cereza pasa.

• Macerado de 4 días en cereza fresca.

• Macerado de 4 días con el resto de botánicos.

• El resto de proceso consiste en mezclar los cuatro destilados y volver a destilar, ajustar grado y filtrar.

PREMIOS
PENTAWARD PLATINUM 2021. DISEÑO MÁS BONITO
ANUARIA SELECCIÓN MEJOR PACKAGING NACIONAL 2019



COMPOSICION DE PRIDEM'S GIN BOTANICOS:

BAYAS DE ENEBRO

SEMILLAS DE CILANTRO

NARANJA DULCE

NARANJA AMARGA

RAÍZ DE ANGÉLICA

ACEITES ESENCIALES DE:

- NARANJA

- LIMÓN

- MANDARINA

• Para la elaboración se han realizado tres macerados en alcohol de grano (Vodka) y se han destilado independientemente.

• Macerado de Hortensia

• Macerado de Conchita Azul

• Macerado de Flor de Aciano



LA ESENCIA DE LIBERTAD SE SABOREA CON PRIDEM'S



Calvisius Caviar, se encuentra en Calvisano, bello municipio de la provincia de Brescia, región rica en fuentes de agua de manantial de la Lombardia Italiana.

Las características únicas y excepcionales de las aguas puras presentes en la zona, son la base para el excelente ecosistema que garantiza la autenticidad y frescura de nuestro productos.

Formatos:

- 10gr.
- 20gr.
- 30gr.
- 50gr.
- 100gr.



"Quixen meter dentro dunha lata todo o sabor e a intensidade das Rias Baixas, así como a esencia da miña cociña..."

E, francamente, penso que o conseguín."

He querido meter dentro de una lata todo el sabor y la intensidad de las Rias Baixas, así como la esencia de mi cocina...

Y, francamente, pienso que lo he conseguido.

Yayo Daporta  Estrella Michelin





Anchoa



110gr.



90gr.



50gr.

Conservas

Catalina

SANTOÑA

Conservas del mar cantábrico

Compramos nuestro propio pescado en las subastas de las cofradías, posteriormente, las manos artesanas de las mujeres de Santoña las lavan y secan para luego filetearlas con mimo y colocarlas en las latas y tarros que se cubren con aceite de oliva.

Bonito del Norte Tarro Cristal



440gr.

240gr.

Bonito del Norte



110gr.



Anchoa Mantequilla
50-110gr.



Anchoa Ahumada
50-110gr.



Láminas de Bonito
90gr.



Ventresca de Bonito
90gr.



No existe modernidad, sino buena tradición



A Illa

Alta Conserva

Mariscos y pescados de primera calidad. Nuestra conservera se encuentra en A Illa de Arousa. Personal especializado en la tradición conservera gallega. Empacado manual.

- **Mejillón**
- **Sardina**
- **Zamburiña**
- **Navaja**
- **Berberecho**
- **Almeja**



CONSERVAS ARTESANAS DE GALICIA



Filetes de Caballa
aceite de oliva



Sardinas en
salsa de tomate



Caballa en
salsa de tomate



Sardinas en
Marinada



Ventresca Atún Claro
en aceite de oliva



Almejas al Natural
25/35



Atún Claro
en aceite de oliva



Chipirones
en aceite de oliva 4/6



Chipirones
en su tinta 4/6



Mejillones en Escabeche
12/16 Rías Galegas



Berberchos al Natural
Rías Gallegas 45/55



Navajas al Natural
6/8



Mejillón en Escabeche
Picante R. Gallegas 8/12



Mejillón en Escabeche
Rías Gallegas 6/8



Volandeiras en Salsa Vieira
Rías Gallegas 8/14



Sardinas en Aceite
de Oliva 16/20



Paté de Nécora



Paté de Centollo



*Paté de Ostra y
Castaña*



Paté de Camarón



*Paté de Berberecho
y Castaña*

Pimentón de Padrón

Escamas





Picos Utreranos

Picos Rústicos

Regañá Artesana

Hojas de Pan

Láminas de Pan



500 gr.

140 gr.

30 gr. y
130 gr.

150 gr.

130 gr.

Picos SIN GLUTEN



20 gr.

CHORIZO GALLEGO
Bolsa 2,5 Kg.
Pack 4 Und.
Picante o dulce

LACÓN
Tacos 400 grs.

PANCETA
Tacos 400 grs.

QUEIXOS/ BRIGANTIA



REQUEIXO
400 grs | 900 grs | 2 kg.



QUESO ARZÚA-ULLOA
750 grs | 3 kg. aprox.



**Queso Curado
GREI DE BREGÁN**
800 grs | 3 kg. aprox.



QUESO SAN SIMÓN
700 grs. aprox.



**QUESO DE OVEJA
CUÑA Ó PIEZA ENTERA**
250 grs | 800 grs. aprox.



**MIXTO: QUESO DE VACA
CABRA Y OVEJA
CUÑA**
250 grs | 800 grs. | 3 kg.



**QUESO DE BARRA
AHUMADO CON
MADERA DE ABEDUL**
1,5 kg.

Una variedad única de quesos hechos en Galicia, con materia prima de Galicia



JAMONES Y PALETAS

Bellota 100% Ibérico
 Cebo 50% Ibérico
 Gran Reserva



LOMO
 SALCHICHÓN
 CHORIZO
 JAMÓN

EMBUTIDOS Y LONCHEADOS



Como premisa esencial para la obtención de un buen jamón o paleta, hemos de disponer de una materia prima óptima, que será el pilar básico para la elaboración de un jamón ibérico de altísima calidad.

Todos nuestros productos, son elaborados a partir de cerdos certificados bajo una estricta normativa de calidad con un índice de pureza racial que los clasifica como: 100% Ibéricos puros de bellota y 50% Ibéricos procedentes del cruce con la raza Duroc.



- Media Caña -
 Lomo de Bellota
 Chorizo de Bellota
 Salchichón de Bellota

Las Dehesas de Extremadura



Aceite de oliva virgen extra variedad picual



TEMPRANO
BAGINBOX 3 L



Nuestros productos tienen unas excelentes propiedades organolépticas y están Certificados y Avalados por el Consejo Regulador Denominación de Origen “SIERRA DE CAZORLA”. Muy ricos en antioxidantes naturales, polifenoles, los cuales nos ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, así como el cáncer. Un aceite con características especiales y únicas por nuestra situación geográfica.



250ml. (Cristal) 500 ml.



5l. - 3l. 1l.



conservas



¡¡Formatos Mini para eventos!!

Edición Simoes Mini



Miel 70gr.

Monodosis Valda Bella



Miel 30gr.

Miel Valda Bella
Edición Simoes



Miel 420gr.



Miel Natural Edición Rei dos Campos



Miel 1/2 kg.



Miel 1kg.



Faisán Escabeñado



Paté de Faisán



AMO

conservas

Conservas elaboradas de manera artesanal en Astudillo (Palencia) aves criadas de manera sostenible, envasadas y elaboradas con el mejor producto de Castilla y León.



Alimentos de PALENCIA

Perdiz Escabechada

Paté de Perdiz





- Mojito Clásico
- Mojito Fresa
- Sex on the Beach
- Piña Colada



Gran Formato 3L

Ideal para:

*Bodas *Catering *Festivales

1. Servir directo del grifo en un vaso con hielo. Llenar hasta la mitad.
2. Completar la mitad restante con Soda o Sprite.
3. Remover y decorar al gusto.

Vaso de 30cl: 65 Cócteles por envase

Vaso de 40cl: 50 Cócteles por envase

- Fácil de Servir
- Ingredientes Naturales
- Contiene Alcohol

BASE CONCENTRADA PROFESIONAL

INGREDIENTES NATURALES

IMPORTANTE: AGITAR ANTES DE USAR

1. Servir la base en un vaso con hielo picado siguiendo las medidas de la tabla.
2. Añadir misma cantidad de alcohol que de base, o al gusto.
3. Completar con Soda o Sprite, remover y decorar al gusto.
 - Posibilidad de servir cócteles sin alcohol, usando solo la base y Soda o Sprite.

18-25 Cócteles por botella.

Vaso	Base	Alcohol
30cl.	3cl./ 1 oz	3cl./ 1 oz
40cl.	4cl./ 1 ½ oz	4cl./ 1 ½ oz
50cl.	5cl./ 1 ¾ oz	5cl./ 1 ¾ oz



SABORES:

- Piña Colada
- Fresa
- Bahama Mama
- Clásico
- Sex on the Beach
- Tropical
- Sour Mix Universal
- Frutos Rojos
- Melón
- Sandía

Gallaecia

Selección gourmet

*Personalizamos cajas y estuches
con nuestros productos*



Camilo Abal Padín
Telf.: + 34 661 698 884

Ricardo Abal Padín
Telf.: + 34 670 452 929

Pablo Abal Padín
Telf.: +34 680 981 356

Rubén Abal Cores
Telf.: +34 673 644 104

PASTAS ALBARIÑAS Y MARELAS



GALPROSERVI
Avda. de la Pastora, 24
CAMBADOS. PONTEVEDRA
Email: cabalpadin@gmail.com