

# GADIS

DEL 5 AL 25 DE  
NOVIEMBRE  
DE 2020 PARA LOS  
GADIS DE GALICIA

LOS VINOS  
QUE QUIERES  
Y MÁS



# GADIS

Xacobeo  
2021



Bolsa Tejido  
6 Botellas

3,50€

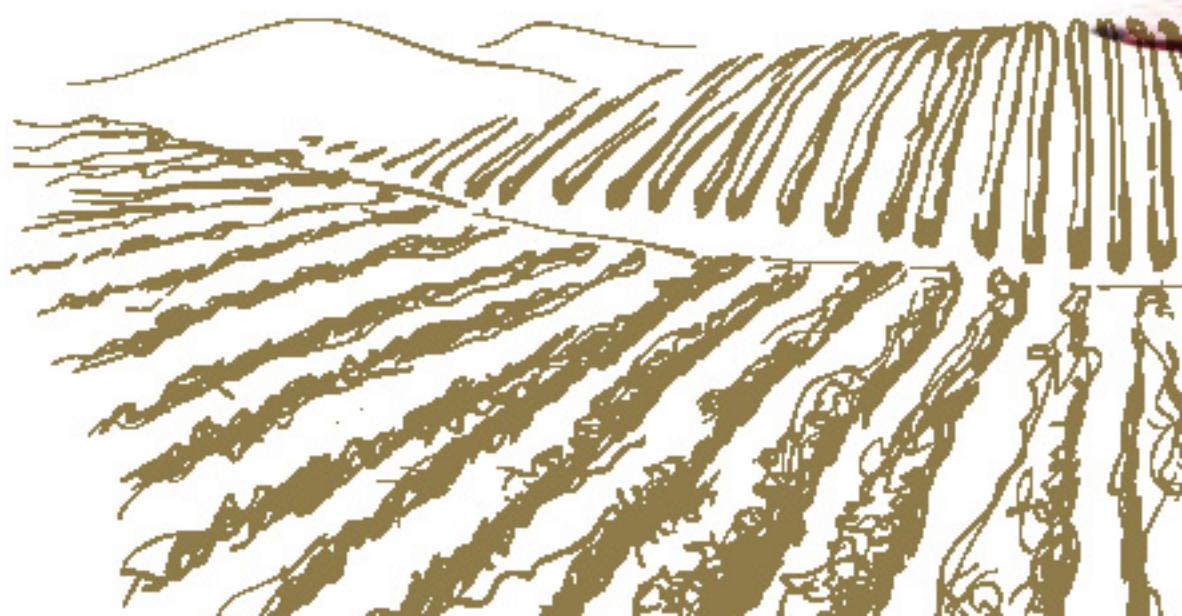
BOTELLAS  
NO INCLUIDAS

En supermercados Gadis queremos que nunca te falte nada: desde el mejor producto fresco a la botella de vino perfecta para esa cena especial. Por eso, trabajamos codo con codo con cooperativas vinícolas, bodegas gallegas, nacionales e internacionales, para ofrecerte la mejor selección de vinos.

A través del continuo desarrollo de nuestro surtido, permanecemos siempre activos comprobando, observando y catando los vinos procedentes de las distintas DO, así como también probando nuevos productos y desarrollos de bodegas con las que trabajamos.

En Galicia tenemos una gran tradición en el sector vinícola, una tradición milenaria que desde Supermercados Gadis queremos conservar, ayudando a que cooperativas y bodegas pequeñas, medianas y grandes se sirvan de nuestros puntos de venta, con el objetivo de poder comercializar sus productos y, de esta manera, impulsar la economía rural. Además, colaboramos en concursos y premios de gran interés para todos nuestros clientes amantes del vino.

Queremos acercarte una pequeña muestra de todas las bodegas con las que trabajamos y de paso, dar las gracias a todos aquellos que lo hacen posible. Y gracias, como no, a todos vosotros, nuestros clientes, que le dais sentido a todo nuestro trabajo y esfuerzo.



**D.O. Ribeiro**  
**D.O. Valdeorras**  
**D.O. Rías Baixas**  
**D.O. Ribeira Sacra**  
**D.O. Monterrei**  
**D.O. Bierzo**  
**D.O. Rioja**  
**D.O. Ribera del Duero**  
**D.O. Toro**  
**Vinos de La Tierra Castilla y León**  
**D.O. Rueda**

**D.O. Navarra**  
**D.O. Somontano**  
**D.O. Utiel**  
**D.O. La Mancha**  
**D.O. Penedés**  
**D.O. Valdepeñas**  
**Cavas**  
**Champán y Sidras**  
**Vinos Espumosos**  
**Vinos de Importación**  
**Vinos Varios**  
**Licores**





La Denominación de Origen Ribeiro se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y A moía. Una comarca a 45 km del océano Atlántico, en una zona muy particular y de excelente aptitud para el cultivo de la vid. Se crea en el año 1932 siendo la D.O. más antigua de Galicia.



## Vino D.O. Ribeiro Mencía o Treixadura Xurxo

Aroma: buen equilibrio de aromas, siempre con toques de frescura y juventud.  
Gusto: Es de entrada fresco y paso de fruta y acididad de la manzana, dejando una buena persistencia. En postgusto vuelve la fruta con mucha presencia. Un vino fácil de beber. Complemento perfecto para pescados y mariscos.

**6,95€**

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

## SORTEO

Si compras 1 botella de vino Ribeiro Treixadura o Mencía Xurxo, Ribeiro Blanco Gran Leirinha o Rías Baixas Gran Leirinha 75 cl ENTRA EN EL SORTEO 3 MÓVILES XIAOMI Redmi 8 Sorteo ante Notario: 3/12/2020



**Vino D.O. Ribeiro Blanco**  
**Gran Leirinha**  
Botella 75 cl  
(13,27€ Litro)  
Llevando 1 unidad: 9,95€  
Llevando 2, la unidad  
cada 6,49€ (9,95€ Litro)

**2 UNIDADES**  
**MITAD**  
**de precio****4,98€**  
(6,49€ Litro)

Con aromas intensamente afrutados, en boca es un vino, alegre, amplio, rico en sensaciones, que despierta en los sentidos frescura y alegría. Equilibrado y sabroso. Perfecto para aperitivos, mariscos y pescados.



## Vino D.O. Ribeiro Blanco Pazo Casanova

Aroma: En nariz destacan los aromas fruta de bosque con notas de flores blancas.  
Gusto: Untuoso en boca, con buena entrada y un final fresco y largo. Ideal para pescados a la brasa, bacalao y carnes blancas.

**11,25€**

Botella 75 cl (15,00€ Litro)



**Vino D.O. Ribeiro Blanco Ramón de Casar**  
Los aromas de fruta blanca afrutada se fusionan con las notas herbáceas sobre un fondo helénico, fruto de la zona donde nace este magnífico vino.  
Gusto: un vino con volumen, largo y fresco.  
Maridaje: Pescado blanco en salsa, Bacalao, Arroces de pescado, Pescado en su jugo. Aperitivos.

**10,90€**

Botella 75 cl (14,53€ Litro)

## GANÁ 3 NOCHES DE HOTEL BALNEARIO LAIAS

ENTRA EN EL SORTEO comprando 1 botella de vino Ribeiro Alberte 75 cl  
Sorteo ante Notario: 3/12/2020



### Vino D.O. Ribeiro Blanco Alberte

8/10°C

Aromas de fruta madura y hierbas húmedas.  
Gusto: Potente y equilibrado. Acompañante ideal aperitivos,  
quesos suaves, arroces, pastas, comida asiática, pescados y mariscos.

9,75€

Botella 75 cl (13,00€ Litro)



### Vino D.O. Ribeiro Blanco 7 Cupos

8/10°C

Desprnde aromas afrutados y de hierba fresca, así como una  
sensación de mineralidad poco común en un vino joven.  
En boca muestra con orgullo cierta tensión y finos recuerdos  
de frutos, muy aderezado.  
Maridaje: Cordero asado poco picante, Dorado a la sal,  
Mojitos o a marinero.

7,50€

Botella 75 cl  
(10,00€ Litro)



### Vino D.O. Ribeiro Blanco Casal de Arán

8/10°C

Con aromas a nectarina, limón y flores blancas. Vino de buena  
estructura y carácter graso, un final persistente y elegantemente  
amargoso. Maridaje: Merluza de la costa, coquitos o a la plancha.  
Pescados aderezados y su bebedos: Merluza a la gallega, arros con  
marisco.

12,35€

Botella 75 cl  
(16,47€ Litro)

# GANÁ UNA DE LAS 100 VISITAS PREMIUM PARA 2 PERSONAS A LA BODEGA

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Ribeiro Blanco Viña Costeira, Colección Costeira o Espumoso Lúa de Costeira 75 cl  
Sorteo ante Notario: 3/12/2020



8/10ºC

## Vino D.O. Ribeiro Blanco Viña Costeira

Aroma de intensidad media a alta, muy fino y elegante, con notas de fruta de huerta, tropical y hierba fresca. Muy equilibrado, sabroso y fresco, formando un conjunto presentable y armonioso. Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos.

5,55€

Botella 75 cl (7,40€ Litro)

## Vino D.O. Ribeiro Blanco 8/10ºC Colección 68 Viña Costeira

En nariz aroma intenso, en el que se conjugan a la perfección notas de fruta madura (manzana, melocotón), sobre un fondo de robe muy fino. En boca es un vino sabroso, estructurado, redondo y con un final largo y persistente, que prolonga el placer de su degustación.

Maridaje: Comeza y pescados sabrosos, foie y en general con todo tipo de pescados y mariscos.

9,95€

Botella 75 cl (13,27€ Litro)





La Denominación de Origen Valdeorras se creó en 1945 y abarca las superficies vitícolas de los municipios de A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín con casi 50 bodegas.



8/10°C

## Vino D.O. Valdeorras Blanco Godello O Luar do Sil

Aroma: En nariz destacan los aromas a fruta verde, con marcadas notas florales y un recuerdo tropical. En boca es agradable con un final largo y delicado, es un vino sedoso.

Maridaje: Parrillada de verduras, Arroces de pescado, Pescado Blanco a la parrilla, Aperitivos, Pasta con salsa de Pescado

**9,50€**

Botella 75 cl (12,67€ Litro)



## SORTEO

Si compras 1 botella de vino  
D.O. Valdeorras Blanco Godello  
Luardo Silo Ribera del Duero Roble o Crianza Pago de Capellanes 75 cl.  
ENTRA EN EL SORTEO DE 20 CAJAS  
DE 6 BOTELLAS DE GODELLO LIAS  
LUAR DO SIL

Sorteo ante Notaria: 3/12/2020



8/10°C

## Vino D.O. Valdeorras Godello A Coroa

Aromas de fruta blanca de hueso, notas florales y un toque áctico. En boca es bastante amplio, directo y con un final largo y fresco. Maridaje: Pescado azul, marisco cocido, ensaladas complejas, pescado blanco al horno, pescado blanco a la parrilla, tempura, verduras, quesos frescos.

**9,90€**

Botella 75 cl  
(13,20€ Litro)



8/10°C

## Vino D.O. Valdeorras Godello Quinta da Peza

Posee un excelente y pronunciado aroma, intenso, delicado, elegante y con recuerdos afrutados a manzana, flores blancas y lila finas. En boca es ligero, suave y sabroso, cítrica gordura, untuoso, pero fresco y con una buena acidez. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una acusada estructura. Maridaje: Mariscos y pescados

**5,95€**

Botella 75 cl (7,93€ Litro)



16/18°C

8/10°C

## Vino D.O. Valdeorras Blanco Godello Viñaredo

Aroma intenso, destaca por su complejidad, finura y elegancia, donde se aprecian nítidamente notas frutales. Gusto: De entrada muy suave, aunque con acidez adecuada, se presenta con una amplitud de sabores frutales. Maridaje: Mariscos y pescados.

7,15€

Botella 75 cl  
(9,53€ Litro)

## Vino D.O. Valdeorras Tinto Barrica Valdouro

Aroma: Una nariz fresca, con mucha fruta, toques florales y violetas. Gusto: Fresco, muy jugoso en el paso por el paladar, con un volumen medio que por momentos hace que el vino se tornase. Acidez muy presente bien gestionada que le da buena persistencia y un poco bastante ligero. Maridaje: Carnes, quesos y embutidos.

4,75€

Botella 75 cl  
(6,33€ Litro)

## Vino D.O. Valdeorras Blanco Godello Viña Godeval

Posee un excelente y pronunciado aroma. Es intenso, dulcificado, elegante y con recuerdos a fruta de árbol. En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una notable estructura. Maridaje: mariscos, pescados, carnes poco condimentadas, setas y quesos suaves.

10,50€

Botella 75 cl  
(14,00€ Litro)

10/12°C



## Vino D.O. Valdeorras Tinto Mencía Viñaredo

Aroma fresco, fruta fresca. Boca sabroso, frutoso, buena acidez, equilibrado. Maridaje: Carnes, quesos y embutidos.

6,25€

Botella 75 cl  
(8,33€ Litro)

16/18°C



## Vino D.O. Valdeorras Mencía Quinta da Peza

En nariz aromas de frutas rojas maduras (mora, grosella y arándanos), regaliz y algún resto mineral. A la entrada en boca es vigoroso e intenso, frutal, fresco y equilibrado con notable tanicidad, muy aromático y persistente. Impresiona retroceso con recuerdos florales. Maridaje: Carnes y quesos.

5,45€

Botella 75 cl  
(7,27€ Litro)

## GANÁ UNA UNA DE LAS 60 MAGNUM DE JOAQUÍN REBOLLEDO MENCÍA

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino  
D.O. Valdeorras Mencía o Godello Joaquín Rebollo 75 cl  
Promoción válida para todos los establecimientos Gadis Galicia - Sorteo ante Notario: 3/2/2020



16/18°C

### Vino D.O. Valdeorras Mencía Joaquín Rebollo

Aroma: Cereza, mora y frambuesa, notas especiadas de coco.  
Minerales (tiza, pizarra) y ligeramente bálmico.  
Gusto: Completo, fresco y sabroso. Buena untuosidad. Luz y armónico.  
Ricil de beber con un final afrutado largo.  
Maridaje: Gratinados, comida italiana y mediterránea, estofado, caza,  
quesos, bacalao en su queso de sus modalidades.

### Vino D.O. Valdeorras Godello Joaquín Rebollo

8/10°C

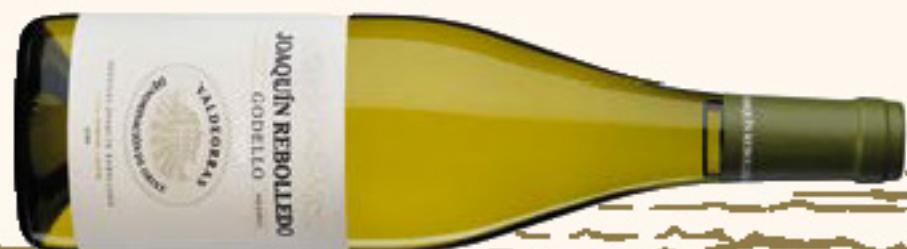
Aroma: Calidad en intensidad de aromas primarios, perfumados de  
manzana y pera, albaricoque y melocotón, sensación de hinojo y  
recuerdo de boj.  
En boca es untuoso, textura ligera grasa y bien estructurado. Adi-  
cional bien equilibrado, ligeramente gozoso, y con un elegante amar-  
gor que le hace persistente en la boca. Postgusto frutal largo.  
Maridaje: Pescados, mariscos, ensaladas y quesos.

7,15€

Botella 75 cl (9,53€ Litro)

8,40€

Botella 75 cl (11,20€ Litro)



# D.O. Rías Baixas

Precio válido del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**

La Denominación de Origen Rías Baixas se creó en 1988 y está dividida en cinco subzonas: Val do Salnés, Condado de Tea, O Rosal, Sotomaior y Ribeira do Ulla. Los viñedos ocupan una superficie de alrededor de 4.000 hectáreas, que pertenecen a 180 bodegas. Esta denominación es la mayor productora gallega con una producción total que supera los 16 millones de litros.



10/12°C

Con aromas a frutas blancas como manzana y pera. En boca es un vino amplio, persistente y rico en sensaciones que despista sentidos de frescor, equilibrado y una acidez perfectamente integrada.  
Maridaje: Mariscos, pescados, arroces, quesos.

Vino D.O. Rías Baixas

Gran Liria

Botella 75 cl

8,32€ Litro

Llevando 1 unidad: 9,95€

Llevando 2, unidad

esta a 7,47€ (9,95€ Litro)

2 Unidad  
2 MITAD  
de precio

4,98€  
por botella



8/10°C

10/12°C

Intenso aroma frutal (ciruela, melocotón) floral (azahar) y notas de buey.  
En boca es fresco, intenso pero equilibrado, mineral, notas azotadas con un franco retroolor, largo y dejando muy buena persistencia.  
Maridaje: Mariscos, pescados gruesos (lubina, merluza), cocina japonesa mediterránea, arroces, fideuá, cortes selectos de ternera.

11,49€  
Botella 75 cl  
(15,32€ Litro)

## Vino D.O. Rías Baixas Rosal Quinta de Couselo

En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutas de hueso (abacaxi, melocotón). En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Séptimo, go barro y glaciére.

Maridaje: Marisco, queso y pescado.

6,50€  
Botella 75 cl  
(8,67€ Litro)

10/12°C

8/10°C



## Vino D.O. Rías Baixas Albariño Mar de Frades

Aromas de mango, piña y lichia entre mezcladas con flores al helado y notas bálicas de eucalipto.  
Su poderío se muestra en su fresco y ligero, y su sello atlántico se revela en las sensaciones minerales y la persistencia de la fruta tropical.  
Complemento perfecto para pescados y marisco.

14,25€

Botella 75 cl  
(19,00€ Litro)

## Vino D.O. Rías Baixas Albariño Fillaboa

Aroma: Alta intensidad de aroma a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos.  
Kily franco y aromático con notas fermentativas agradables.  
Gusto: Boca suave y sabor intenso y estructurado. Acidez muy bien integrada. Es equilibrado, fresco y persistente.  
Acompaña a la perfección con pescado blanco y azul, marisco, arroz, sushi y foie.

11,70€

Botella 75 cl  
(15,60€ Litro)

## GANÁ 5 NOCHES EN NANDE HOTEL DA NATUREZA\*\*\*\*\* + VISITA A BODEGA

ENTRA EN EL SORTEO comprando 1 botella de vino Rías Baixas Albariño, Condado Blanco, Condado Tinto o Espumoso Rías Baixas Señorío de Rubiós 75 cl

Sorteo ante Notario: 3/12/2020



Señorío de Rubiós es una bodega diferente dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas, ya que apuesta por la elaboración con variedades tintas autóctonas sin por ello dejar de mimar la elaboración de vinos blancos (albariño y condado blanco) y espumosas. Nuestra principal objetivo es recuperar y mantener el valioso legado vitivinícola existente desde siempre en esta zona de la Condado da Tea. Por ese motivo, desde el inicio se hizo una clara apuesta por variedades tintas autóctonas, como saúna o pedra, además de por las variedades blancas presentes desde siempre en O Condado, tales como albariño, treixadura o loureira blanca. Con el paso de los años, la bodega tampoco ha renunciado a ofrecer nuevas elaboraciones entre las que destacan las espumosas y las rosadas.



10/12°C

### Vino Condado Branco Señorío de Rubiós

En nariz tiene una intensidad media-alta, es muy afrutado, fresco y limpio, destacando la Treixadura con notas de manzana verde.

En boca es un vino muy complejo debido a la mezcla de variedades, sabroso, elegante y con una acidez ajustada. En el retrogusto vuelven a aparecer las notas de la Treixadura.

Maridaje: Ideal con mariscos y pescados, ensaladas.

5,19€

Botella 75 cl  
(6,92€ Litro)



10/12°C

### Vino D.O. Rías Baixas Albariño Señorío de Rubiós

En nariz tiene una intensidad alta, es muy frambuesa, fruta de bosque y fresco, recordando a la fruta de hueso (melocotón y albaricoque).

En boca es un vino muy potente, limpio, sedoso y graso con una acidez muy bien integrada. Tiene una buena estructura y untuosidad. Ideal con mariscos y pescados, ensaladas.

6,95€

Botella 75 cl  
(9,27€ Litro)



14/16°C

### Vino Condado Tinto Señorío de Rubiós

De buena intensidad, notas de frutilla del bosque (morado, zarzamora, grosella, arándano) y fondo floral (viola).

Gusto: Bien estructurado, vivo, con nervio y frescura. Perfecto con carnes.

3,85€

Botella 75 cl  
(5,13€ Litro)

## GANAR UNO DE LOS 100 BONOS VISITA PARA 2 PERSONAS CON CATA MARIDAJE DE 3 VINOS Y 3 QUESOS GALLEGOS

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Rías Baixas Albariño Martín Códax, Al Alba o Espumoso Albariño o Menda Alma Atlántica 75 cl  
Sorteo ante Notario: 3/12/2020



La bodega Martín Códax se localiza en la España verde, Galicia, bajo la D.O. Rías Baixas. Este proyecto surgió en 1985 de la mano de 50 pequeños viticultores gallegos, uno a visionarios que entendieron que tenían la posibilidad de convertir el pequeño tamaño de sus parcelas de albariño en una ventaja si se unían, ya que esa diversidad les daría una riqueza asombrosa de matices. Hoy en día son 300 las familias que forman parte del proyecto y sus vinos se pueden disfrutar en casi todo el mundo.



10/12°C

Intensidad alta con notas de cítricos, pera, frutos rojos y lúpulos. Presenta un fondo salino y un perfil aromático muy complejo.  
La entrada en boca es suave y frutal. Con una persistencia media.  
Maridaje: Marisco, pescado, quesos frescos.

Vino Rías Baixas Albariño

Al Alba

Botella 75 cl

81,90€ Litro

Uvrando 1 unidad: 8 pot

Uvrando 2 (unidad)

otro 6,80€ (8,90€ Litro)

2 unidades  
2 litros  
de precio

4,45€  
por litro



### Vino D.O. Rías Baixas Albariño Martín Códax

Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmín y azahar) y un fondo herbáceo tipo hierba.  
Gusto: Envio liviano, fresco y con buen equilibrio. La retrotrago me recuerda la nota de fruta cítrica madura.

Maridaje: Marisco, pescados, carnes blancas, arroces, quesos.

10,45€

Botella 75 cl  
(13,93€ Litro)

10/12°C

### REGALO

Si compras 2 botellas de Vino Albariño Martín Códax 75 cl COGE 2 latas de Mejillón Escabeche 8/12 Dorita 111 g PN.

\*TE SALDRÁN GRATIS\*



## GANÁ UNA DE LAS 4 VISITAS A BODEGA LAXAS CON COMIDA EN RESTAURANTE DE ARBO

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Rías Baixas Albariño o Espumoso Brut Sensum Rías Baixas Laxas 75 cl

Sorteo ante Notario: 3/12/2020

7/10ºC



### Vino D.O. Rías Baixas Albariño As Laxas

Intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales. Destacan la manzana y las frutas de hueso (albaricoque).

Gusto: Realiza la frescura típica de la Albariño con una acidez muy ajustada y equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Salino, goloso y glorioso.

Perfecto con mariscos de concha, pescado, pescado blanco a la parrilla

7,95€

Botella 75 cl (10,60€ Litro)



8/10ºC



### Vino D.O. Rías Baixas Albariño Paco & Lola

Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicas, átricos, pomelo, limón, tropical, piña, lichi y flores blancas.

Gusto: Fresco, goloso, muy frutal, equilibrado y persistente. Ideal con aperitivos, sushi, pasta, pescados, arroces, carnes blancas y mariscos.

10,50€

Botella 75 cl  
(14,00€ Litro)



10/12ºC

### Vino D.O. Rías Baixas Albariño Sobre Lías Major Mendoza

Expresión varietal con notable presencia de frutas blancas (manzana, pera). Recuerdos florales y frutas de hueso.

Gusto: Amplio, potente, con madera acedida, bien integrado. Largo post-gusto.

Apropiado para tomar con entremeses, mariscos, pescados, arroces, carnes blancas y cocina oriental.

8,50€

Botella 75 cl  
(11,33€ Litro)



La Denominación de Origen Ribeira Sacra fue creada en 1996. Es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo. Comprende 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de Ourense. Se agrupan los municipios en cinco subzonas diferenciadas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.



## Vino D.O. Ribeira Sacra Tinto Finca Millara

15/16°C

Aromas con notas de frutos rojos compotados y rasgos florales.  
Sedoso y goloso en su entrada, con suaves y dulces taninos muy integrados.  
Buena acidez y gran persistencia en el final.  
Maridaje: Carnes, carnes a la plancha, carnes de caza, pastas y arroces.

**16,90€**

Botella 75 cl (22,53€ Litro)



14/16°C

## Vino D.O. Ribeira Sacra Joven Don Bernardino

Aroma: En nariz es amplio, con una intensidad aromática fina y distinguida, reforzada por la carga de varietales propios de la uva mencía.

En boca es intenso, elegante, equilibrado; un vino aterciopelado, una acidez bien ensamblada, con una fuerza alcohólica sutil, generosa y redonda.

Ideal acompañante de la cocina tradicional gallega, empanada, cocido, pulpo, carnes asadas, lamprea... Así como carnes de temporada como el jabalí, ciervo, venado...

**8,50€**

Botella 75 cl (11,33€ Litro)



16/18°C

## Vino D.O. Ribeira Sacra Tinto Peza do Rei

Gusto: Intensidad aromática media alta con recuerdos a frutos rojos, varietal y expresivo.

En bocas es equilibrado, suave, frutal, con un final redondo y agradable. Ideal charcutería, quesos semicurados, pescados azules, carnes blancas, incluso rojas asadas.

**8,20€**

Botella 75 cl (10,93€ Litro)

## GANÁ UNA DE LAS 10 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS CASA MOREIRAS

ENTRA EN EL SORTEO comprando 1 botella de vino Tinto Mencia o Blanco Godello Casa Moreiras 75 cl

Sorteo ante Notario: 3/12/2020



### Vino Blanco Godello Casa Moreiras

Aromas de carácter frutal con reminiscencias a manzana verde, plátano, ciruela, pomelo y Igalo fondo Rosal.

Gusto: Intensidad alta en boca, frutal en su paso, sabroso, agradable, con una fresca acidez y una larga persistencia en el paladar.  
Ideal para aperitivos y platos calientes.

7,25€

Botella 75 cl  
(9,67€ Litro)

10/12°C



### Vino Tinto Mencia Casa Moreiras

En nariz aromas de fruta tropical y frutas rojas.

En boca muy aromático, destacando su elegancia y complejidad.

Maridaje: Comidas y embutidos

5,99€

Botella 75 cl  
(7,99€ Litro)

16/18°C

## Abadía da Cova

Hoy en día, la cuarta generación de la bodega (Paloma, José y Adrián) comienzan su andadura, continuando las vías de experimentación y mejoras constantes en el trabajo de campo y bodega, implantados en la filosofía de Adega Moure. Somos una pequeña familia, que se ha dedicado durante generaciones a elaborar vinos y aguardientes en el corazón de la Ribeira Sacra, en un lugar mágico conocido como "O Cabo do Mundo".

La Ribeira Sacra representa un entorno natural único, que tenemos el deber de preservar, para que puedan disfrutarlo, al igual que nosotros, las generaciones futuras.

Abadía da Cova nace con el ánimo de elaborar vinos, licores y aguardientes con la menor intervención posible, respetando y protegiendo el medio ambiente. La meta que nos hemos marcado desde el nacimiento de esta empresa, es la de mantener la autenticidad y tipicidad de nuestra materia prima, para que llegue a nuestros clientes con la máxima garantía de calidad y origen.

Estamos absolutamente implicados en la viticultura de precisión, la conservación del territorio, y el respeto por los valores culturales de nuestro entorno. Realizamos todos los trabajos de forma manual, en la búsqueda de productos auténticos, sanos y sostenibles, para alcanzar los estándares de calidad más elevados.



### Vino D.O. Ribeira Sacra Mencía Xuno Abadía da Cova 16/18°C

Aroma complejo e intenso, minera l, con fruta madura, fruta negra y roja; matizadas de café, tabaco y hierbas de monte.

En boca es amplio y sabroso, con taninos maduros de elegante final y larga persistencia.

Maridaje: Carnes rojas, quesos fuertes, arroz, pastas, platos picantes.

**12,20€**

Botella 75 cl  
(16,27€ Litro)

### Vino D.O. Ribeira Sacra Tinto Mencia Abadía da Cova 14/16°C

Aroma: Potente y limpio, fruta roja, Fruta madura, Rosal y variedad de marco personalidad.

Giusto: Sabroso, Fruta l, groselha, aníndanas, caramelo rojo/mineral con carnosidad temprana y un punto de calidez.

Maridaje: Carnes a la plancha y arroces.

**8,30€**

Botella 75 cl  
(11,07€ Litro)



## GANÁ UNA EXPERIENCIA EXCLUSIVA PARA UN GRUPO DE 6 PERSONAS

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Ribeira Sacra Mencía Tinto o Xuno Abadía da Cova 75 cl

Sorteo ante Notario: 3/12/2020



Adrián Rodríguez Moure (Responsable de Bodega), Paloma Rodríguez Moure (Responsable de Diseño, Arte y Enoturismo), Evaristo Rodríguez López (Gerente de la bodega)

## GANÁ UNA DE LAS 10 VISITAS PARA 2 PERSONAS A LA BODEGA VÍA ROMANA CON COMIDA EN RESTAURANTE OS PENDELLOS

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Ribeira Sacra Mencía Tinto o Tinto Barrica Mencía Vía Romana 75 cl.

Sorteo ante Notario: 3/12/2020



Adegas e Vinedos Vía Romana nace en el año 1997, dentro de la D.O. Ribeira Sacra (Galicia) en la subzona de Chantada. La bodega está ubicada en una casa solariega del siglo XVI, debe su nombre a una calzada romana que unía Astorga con Braga, y cuya finalidad era transportar los excepcionales vinos de esa zona. Destaca ver a sus pies el viñedo, el cual ofrece una orografía difícil pero privilegiada en las riberas del Miño.

Vía Romana es una apuesta por la calidad, el mimo y el saber hacer de una tradición familiar desde la primera cosecha en el año 1998, con especial cuidado en ofrecer la esencia de la tierra donde crecen nuestras viñas. El vino que no entiende de prisas, nuestra carta de presentación y nuestra moda de vida, un vino para beber con los amigos, la familia, con calma, tal y como fue su elaboración.



**Vino D.O. Ribeira Sacra Mencía Tinto Vía Romana** 16/18°C

De nariz franca. Aromas varietales muy intensos a frutos y grosellas negras, con notas florales y lúcticas. Se bálmico y minera. Con toques de los de regalo confitado y especias muy finas.

En boca es amable, respetuoso y sutil. Equilibrado, amplio y gráfico. Fresco, mineral y con notas bálmicas. Con fruto rojo bañado en chocolate y notas de regalo. Con final agradable.

Maridaje: Carnes y quesos.

Botella 75 cl (9,93€ Litro)

**7,45€**



**Vino D.O. Ribeira Sacra Tinto Barrica Mencía Vía Romana** 16/18°C

Aroma: Notas de frutos rojos, bálmicos, barrica bien ensamblada, aportando sutiles notas especiadas.

Gusto: Buena estructura, buen cuerpo, buena persistencia dejando recuerdos a fruta roja y especias.

Maridaje: Carnes y quesos.

**16/18°C**

**11,25€**

Botella 75 cl (15,00€ Litro)



Se creó en el año 1994 llevando al resurgir de la comarca. Los viñedos de esta D.O. ocupan una superficie de alrededor de 571 hectáreas que pertenecen a 25 bodegas. Se encuentra situada al sur-este de la provincia de Ourense, los ayuntamientos que engloba son los de Monterrei, Oimbra, Verín, Castrelo do Val, Riós y Viladevós.



## Vino D.O. Monterrei Branco o Mencía Tinto Setembre 8/10°C

En nariz destaca por su marcado complejidad e intensidad de aromas primarios, cítricos, notas tropicales de piña y frutas de hueso (melocotón y albaricoque) y un final con notas florales blancas.

Boca grasa, untuosa, glicérico, con buena estructura, aderezado y ligeramente amargo.

Perfecto para acompañar pescados blancos, mariscos, carnes de ave, arroces...

**5,89€**

Botella 75 cl (7,85€ Litro)



## Vino D.O. Monterrei Branco Godello, Branco Trebadura o Tinto Quinta das Tapias

Nariz de color y marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas y de hueso y ligeros matizos florales.

Boca amplia y glicérico, fresco y suave. Redondo y ligeramente galoso. Bien equilibrado de estructura media y largo postgusto.

Perfecto para pescados y mariscos.

**5,49€**

Botella 75 cl (7,32€ Litro)



## Vino D.O. Monterrei Branco o Tinto Ladairo 8/10°C

Presenta aromas a frutas maduras como la compota de manzana, las frutas tropicales como el kiwi o la piña y recuerdos a heno.

En boca seco, suave, fresco, ligeramente calido, con una perfecta amargoriedad que complementa a las frutas maduras de hueso y los aromas retromarcos tropicales.

Especialmente para carnes blancas, guisados, estofados, potes...

**6,65€**

Botella 75 cl (8,87€ Litro)



Se creó en el año 1988. La Comarca del Bierzo se sitúa en el noroeste de la provincia de León y ocupa un área de 2.954,28 Km<sup>2</sup>, lo que supone el 18% de la superficie provincial con 77 bodegas. Geográficamente limita con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias.



16/17°C

## Vino D.O. Bierzo Barrica Pittacum

De elevada intensidad aromática, destaca la fruta roja y negra que va dejando paso a tostados, cacao, toffee, tabaco y trazos minerales, y tierra húmeda.

Es un vino tinto robusto y contundente, de entrada volúmenes y recorrido sólido, muy sabroso. Excelente acidity que le aporta frescura.

Maridaje: carnes a la brasa o estofadas, guisos con legumbres, ciertas preparaciones de pescados. También embutidos, queso, pasta, empanadas, ensaladas.

7,90€

Botella 75 cl (10,53€ Litro)



16/17°C

## Vino D.O. Bierzo Tinto Crianza Guerra

Aroma a frutos rojos y negros maduros, minera y matices florales. En la boca es aterciopelado y carnoso, memoria de la tierra.

Maridaje: Embutidos, queso curado, carnes rojas y pasta.

2,85€

Botella 75 cl (3,80€ Litro)



16/17°C

## Vino D.O. Bierzo Crianza Solar de Sael

Nariz compacta, con mucho terroño. Huele a Frutas al horno, a vainilla, chocolate y toffee.

En boca es intenso, se nota el equilibrio y concentración propia de cepas viejas, estructura armónica, elegante muy persistente y sabroso.

Maridaje: Embutidos y carnes.

4,65€

Botella 75 cl  
(6,20€ Litro)



16/17°C

## Vino D.O. Bierzo Tinto Mencía Luna Beberide

Con aromas balsámicos, especialmente mentolados y toques minerales.

En boca equilibrado, carnoso y sabroso, con un final largo acompañado de unos taninos muy finos.

Vino ideal para acompañar las parilladas de carne, embutidos y patatas. Además es ideal para el "taperío" y las pinchos.

4,90€

Botella 75 cl (6,53€ Litro)



Recibe el reconocimiento oficial de la Denominación de Origen Rioja el 6 de junio de 1925. Cuenta con 567 bodegas dentro de su diversidad orográfica y climática en 3 subzonas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Es la denominación más antigua de España y la primera distinguida con "Calificada".



16/18°C

16/18°C

En la nariz sienten olores de fruta roja como la Frambuesa además de especias picantes y sensaciones ligeras.

En la boca aparece de nuevo la fruta, con un tanino fino pero aún seco. El final es ligeramente amargo con sabores a torrefactos que son característicos de la crianza en roble.

Ideal con carnes, chuletón de buey.

## Vino D.O. Rioja Tinto Crianza Selección Viñedos El Coto

Aroma: Despliega fruta madura en confitura con un fondo de frutas rojas, con alguna nota de la canela, tostado y vainilla.  
Gusto: Es sabroso, con cazo, equilibrado, con buena persistencia final de la fruta.  
Ideal para acompañar a las carnes rojas, pescado maduro y quesos curados.

6,39€

Botella 75 cl (8,52€ Litro)

16/18°C

## Vino D.O. Rioja Crianza Selección Barricas Azpilicueta

Aroma intenso y especiado, notas fundiéndose en recuerdos de chocolate.

Boca equilibrada y elegante, resalta la presencia de fruta madura en el paladar junto con ligeras notas especiadas, como la nuez moscada y la pimienta.

Mejoraje: Carnes a la brasa, en caza, risotto, al horno, bonito, quesos semi curados.

7,99€

Botella 75 cl  
(10,65€ Litro)

## Vino D.O. Rioja Tinto Crianza Bodegas Alavesas

Botella 75 cl (10,32€ Litro)  
Uvrando 1 unidad: 5,65€

Uvrando 2 unidades:  
€ 10,30 (5,15€ Litro)

**270%**  
descuento

**1,70€**  
p.u. (10,32€ Litro)



## Vino D.O. Rioja Tinto Dinastía Crianza Vivanco

Aroma intenso a fruta fresca madura, con notas especiadas y de regalo, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados.

En boca se muestra fresco y galante, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

Perfecto para acompañar todo tipo de platos de cocina mediterránea, arroces, legumbres, pastas y todo tipo de carnes blancas y rojas.

8,85€

Botella 75 cl  
(11,80€ Litro)



16/18°C

## SORTEO

Si compras 1 botella de vino Tinto Rioja Viña Izadi 75 cl ENTRA EN EL SORTEO DE 100 INVITACIONES DOBLES PARA 2 PERSONAS A LA BODEGA DE VILLABUENA DE ALABA.

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis. Sorteo ante Notario: 27/12/2020



## Vino D.O. Rioja Tinto Crianza Viña Izadi

Aroma intenso de frutas rojas y regalo con notas de especias y cedro. Equilibrado con un paso de boca de frutas y flor y un retrogusto perdurable y elegante.

Perfecto con carnes rojas, asados, embutidos y quesos.

9,15€

Botella 75 cl  
(12,20€ Litro)



16/18°C

## Vino D.O. Rioja Crianza Campillo

Su aroma ofrece una distinguida conjunción de fruta roja madura y notas especiadas y tostadas procedentes de la barrica. En boca es sabroso, con buena consistencia y estructura tónica en equilibrio con su acidez. Su final es amplio y elegante.

Maridaje: Comer raciones y embutidos.

**9,95€**

Botella 75 cl  
(13,27€ Litro)



16/18°C

## Vino D.O. Rioja Tinto Vinedos de Altura Ramón Bilbao

Aroma: A frutas rojas de tempranillo y frutas rojas de la garrucha perfectamente ensambladas. Aparecen notas balsámicas y especiadas a tomillo y romero y recuerdos dulces de bambú de leor degustado.

Gusto: Complejo y fresco con un final largo y agradable y una acidez muy equilibrada.

Ideal para acompañar a las carnes rojas, pescado cocido y quesos curados.

**12,35€**

Botella 75 cl  
(16,47€ Litro)

## Vino D.O. Rioja Edición Limitada Ramón Bilbao

En nariz, es limpio y franco. Con notas primarias de uva negra madura, de crianza noble en barricas francesas, con aroma de pimienta negra, cítrico y chocolate.

En boca, es largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de complejidad retroalveolar, recordando a limpiado frutal que se percibe en nariz.

Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mexicanos o de comida china especiada.

**12,75€**

Botella 75 cl  
(17,00€ Litro)

18/20°C



## Vino D.O. Rioja Tinto Crianza Cosme Palacio

Aroma: Dato con ciñedades e intensidad de aromas a frutas rojas y negra madura, toques especiados, pimienta y un fondo con notas de regalo y vainilla.

La presencia en boca es armónica, estructurada, expresiva, vinosa con nervio, con un final largo de excelente complejidad aromática, de larga vida.

Maridaje: Comer rojas, caza y quesos curados.

**13,89€**

Botella 75 cl  
(18,52€ Litro)

15/16°C



## Vino D.O. Rioja Reserva Glorioso

Muestra expresión pura con detalles de frambuesa negra, regalo, moras y fragancia de madera como cedro y vainilla que hacen de este vino sutil y elegante.

Sabor equilibrado y placentero, con taninos suaves y bien integrados con la madurez frutal. Lleno de expresividad largo y sabroso.

Maridaje: Queso de pluma, quesos curados y asados.

**8,49€**

Botella 75 cl  
(11,32€ Litro)

16/18°C



**16/18°C** En nariz es elegante en nariz, dada su fino bouquet de cítricos y los recuerdos a vainilla.  
En boca es carnoso, complejo, pulido.  
Perfecto con carnes rojas, medocas, caza y quesos curados.

Vino D.O. Rioja  
Reserva  
Federico Paternina  
Botella 75 cl (11,20€ Uso)  
Llevando 1 unidad: 8,49€  
Llevando 2, la unidad  
cole 6,55€ (7,80€ Litro)

**2x1**  
descuento  
**2,55€**  
descuento



**16/18°C**

En nariz ofrecen aromas a fruta confitada, coco y notas sutiles a madera noble.  
En boca es sabroso, redondo y equilibrado. Es elegante, complejo y de persistencia larga. Esas en las que vuelve a aparecer de nuevo su carácter gallego y fruta madura en perfecta convivencia con el tannino.  
Compañero perfecto para todo tipo de carnes, guisos, quesos curados o platos suculentos.



**16/18°C**

### Vino D.O. Rioja Tinto Reserva Dinastía Vivanco

Este vino ofrece aromas de cereza seca, todo rodeado de una nota frutal de cereza y mora negra y un componente mineral. Profundo y maduro en el paladar, ofrece un punto de boca en volante, aterciopelado y sedoso.  
Perfecto para maridar con todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas, quesos curados y fiestas; ideal para acompañar tapas o sólo con chocolate negro.

**12,90€**

Botella 75 cl  
(17,20€ Litro)

Vino D.O. Rioja  
Tinto Reserva  
Castillo de Alba  
Botella 75 cl (19,90€ Uso)  
Llevando 1 unidad: 7,45€  
Llevando 2, la unidad  
cole 6,55€ (7,80€ Litro)

**2x1**  
descuento  
**3,73€**  
descuento



**16/18°C**

Aportan aromas a especiadas balsámicas, coco y fruta madura, que le aportan complejidad.  
Con una boca carnosa y gran persistencia, muy agradable y equilibrado.  
Ideal para acompañar el cordero hecho a la plancha, la caza o la carne roja.



COTO DE IMAZ  
RESERVA



Vino Rioja  
Selección Viñedos  
Reserva  
Coto de Imaz  
Botella 75 cl (19,90€ Uso)  
Llevando 1 unidad: 11,85€  
Llevando 2, la unidad  
cole 9,88€ (13,80€ Litro)

**2x1**  
descuento  
**5,93€**  
descuento



Gran intensidad aromática en nariz, con frutas maduras integradas con tostados y notas bálmicas.  
Elaborado en boca es redondo y armónico, mostrando taninos sedosos pero también manteniéndose fresco y vivo. El retrogusto es muy persistente, recuperando memorias de tostados y pasas.  
Perfecto con carnes, quesos y embutidos.

**16/18°C**

Vino D.O. Rioja  
Tinto Gran  
Reserva  
Barón de Ley  
Botella 75 cl  
(19,90€ Litro)  
Llevando 1 unidad  
cole 13,95€

**2x1**  
Llevando 2  
la unidad cole  
**6,98€**  
descuento



**16/18°C** Aroma: Conjunción y riqueza de aromas con carácter vinícola. Sabor: equilibrado y armónico, dejando una impresión general de opulencia. Con cuerpo y bien constituido en taninos y acidez. Excepcional persistencia gustativa.

Maridaje: Carnes, platos de cuchara, guisos, aves.

### Vino Rioja Tinto Gran Reserva

Marqués Real

Botella 75 cl (20,95€ Litro)

Llevando 1 unidad: 15,10€

Llevando 2 ó más unidades: 9,82€ (9,90€ Litro)



**4,53€**  
(9,90€ Litro)



### Vino D.O. Rioja 150 Aniversario Marqués de La Concordia

En nariz exhibe recuerdos de frutas rojas, chocolate y especias.

En boca destaca la sedosidad y el perfecto equilibrio grados-acidez.

Legumbres, comestibles crudos o a la brasa, queso de oveja, postres y fruta en general.

**4,49€**

Botella 75 cl  
(5,99€ Litro)



### Vino Rioja Tinto Gran Reserva

Castillo de Alba

Botella 75 cl (24,92€ Litro)

Llevando 1 unidad: 15,90€

Llevando 2 ó más unidades: 10,40€ (10,47€ Litro)



**4,80€**  
(10,47€ Litro)



**16/18°C** Ricos aromas que van desarrollándose hasta a tono su plenitud y sutilidad.

Aromático en la boca, fino y elegante, sin despotrolo. Bien evolucionado y maduro, con gran persistencia gustativa.

Maridaje: Asas, platos de cuchara, guisos.

### Vino Rioja Tinto Gran Reserva Vina Albina

Botella 75 cl (19,93€ Litro)

Llevando 1 unidad: 14,95€

Llevando 2 ó más unidades: 9,73€ (9,90€ Litro)



**4,49€**  
(9,90€ Litro)

## GANÁ 2 ESTANCIAS DE 1 NOCHE PARA 2 PERSONAS CON VISITA A BODEGA, DEGUSTACIÓN Y CATA DE VINOS

**ENTRA EN EL SORTEO** comprando 1 botella de vino Tinto Rioja Reserva Marqués de Riscal, Rioja Crianza Marqués de Arienzo o Rueda Blanco Marqués de Riscal 75 cl.

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis - Sorteo ante Notario: 3/12/2020



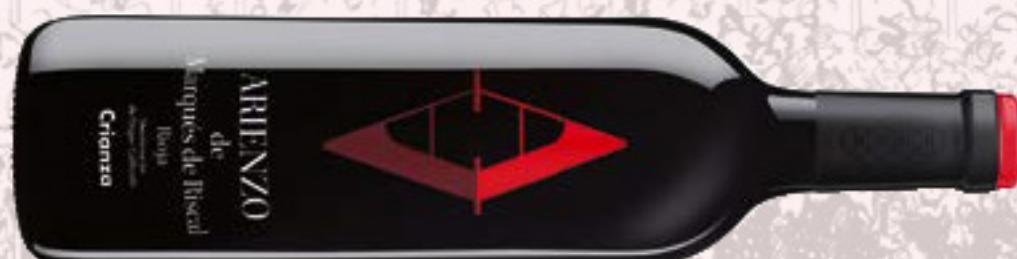
16/18°C

### Vino D.O. Rioja Tinto Reserva Marqués de Riscal

Aromas a regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su concentración de fruta madura.  
Fresco, suave, agradable, fácil de beber. Final de boca es largo con toques bálmicos.  
Maridaje: carnes a la brasa, asados, carnes rojas y blancas, quesos no muy curados, jamón, guisos no muy especiados, cocidos.

14,35€

Botella 75 cl (19,13€ Litro)



16/18°C

### Vino D.O. Rioja Tinto Crianza Marqués de Arienzo

Aroma: Bases de frutas rojas con notas de madera, coco y vainilla.  
Gusto: Fresco al paladar, agradable y suave con sus notas afrutadas y tostadas.  
Maridaje: Embutidos, Carnes rojas a la plancha, Arroces de carne, Quesos curados, Asados, Carnes a la brasa.

6,99€

Botella 75 cl (9,32€ Litro)

# D.O. Ribera del Duero



Precios válidos del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**

Se creó en el año 1982. Se sitúa dentro de una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 Km de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Comprende una superficie de viñedo inscrita de 22.319 Ha y tiene registradas 311 bodegas.



16/18°C

## Vino D.O. Ribera del Duero Roble Vina Mayor

Aromas de frutas rojas y negras entrelazados con ligeros tostados procedentes de su paso por madera. Jugoso y fresco, de paso ligero pero con final sabroso.

ideal para barbacoas y tapas. Un buen compañero para carnes asadas como el cordero, pates de pavo y rábanos, lentejas, legumbres y quesos semicurados.

**5,95€** Botella 75 cl  
(7,93€ Litro)



16/17°C

## Vino D.O. Ribera del Duero 409 Condado de Oriza

Aromas a moras y arándanos con sutiles notas a tostados y especias fruto del uso elegante de la barrica.

En boca abundantes taninos suaves y redondos, aídes bien integrados y complejos. Un vino muy equilibrado con un final persistente y muy agradable.

Un acompañante maravilloso para cordero asado, croquetas de verduras y carne, cochinillo y chuletas de ternera con pimentón.

**6,49€** Botella 75 cl  
(8,65€ Litro)



16/17°C

## Vino D.O. Ribera del Duero Crianza Condado Haza

En nariz se presenta con aromas a cítricos y tostados de avellana, con notas a cereza y negra fría.

En boca se presenta redondo y complejo.

Está especialmente recomendado para carnes rojas, de caza, medocas, Cordero, cochinillo, legumbres.

**9,49€** Botella 75 cl  
(12,65€ Litro)



14/16°C

## Vino D.O. Ribera del Duero Roble Hito

Complejo, elegante, aromas frutales, fruta negra, fruta roja, maderas de roble, notas de cítricos, maduro.

En boca sedoso, largo, persistente, equilibrado,

Maridaje: Arroces de carne, embutidos ibéricos.

**9,10€** Botella 75 cl  
(12,13€ Litro)



14/16°C

## Vino D.O. Ribera del Duero Crianza Pinna Fidelis

Guiso: Fruta roja: framboesa y grosella, y fruta negra: arándano y mora, perfectamente ensamblado con los especiados: vainilla y clavo, provenientes de la barrica, ligeros tonos de cedro.

Complejo y untuoso, con un cierre en boca perfectamente integrados, posee un postguiso largo y muy agradable que invita a seguir degustando.

Maridaje: carnes a la brasa, medocas, carne roja, quesos curados y charcutería, especialmente jamón.

**12,50€** Botella 75 cl  
(16,67€ Litro)



16/18°C

Aroma intenso. Las frutas rojas se mezclan en nariz con los aromas de cítricos y vainilla y torrefactos.

Estructurado y sólido en la entrada, las notas a frutas y torrefactos vuelven a la boca.

Perfecto con carnes, legumbres, guisos, quesos y pescados azules.

Vino Ribera del  
Duero Crianza  
Durón

Botella 75 cl 9,93€ Litro

Llevando 1 unidad: 7,45€

Llevando 2 u. unidad:

ole a 4,85€ (8,47€ Litro)

**270x**  
descuento

**2,24€**  
por litro

## GANÁ UNA DE LAS 50 ENTRADAS PARA VISITAR BODEGAS PROTOS EN PEÑAFIEL

ENTRA EN EL SORTEO comprando 1 botella de vino Ribera del Duero Tinto o

Rueda Verdejo Protos 75 cl

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis - Sorteo ante Notario: 3/12/2020



PROTOS, del griego "Primera"; Bodega pionera que desde 1927 se ha mantenido fiel a su lema de SER PRIMERO, como una actitud de superación constante en el día a día y en todos los procesos, todo ello con la sola premisa de ofrecer la máxima calidad, convirtiéndose en ícono altamente valorado en los mercados internacionales, pues la marca se comercializa en 100 países de los cinco continentes. Gracias a sus nuevas instalaciones diseñadas por el prestigioso arquitecto ganador del Premio Pritzker Sir Richard Rogers, se sienta una vez más, a la vanguardia en el panorama vitivinícola y enoturístico, convirtiéndose en la bodega más visitada de la Ribera del Duero y en la primera a nivel nacional en obtener el certificado de "marca de excelencia" por el prestigioso organismo internacional Superbrands. En 2013 fue seleccionada como "Bodega del año" por la revista estadounidense "Wine and Spirits".



### Vino D.O. Ribera del Duero Tinto Reserva Protos

Nariz intenso, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainilla, especias, tono mineral y balsámico. En boca se muestra goloso, intenso, con una excelente acidez, fruta roja y balsámico. Es largo, persistente y armónico.

**25,15€** Botella 75 cl  
(33,53€ Litro)



### Vino Ribera del Duero Gran Reserva Albar de Tamarcos

Bottle 75 cl (23,90€ Uso)  
Llevando 1 unidad: 19,95€  
Llevando 2, la unidad  
cada 12,92€ (16,48€ Litro)

**270x**  
**5,69€** (22,95€ Litro)

**17/18°C** Este vino exhibe aromas elegantes y potentes de pimienta negra, especias de bao y cítricos maduros. El paladar es equilibrado y armónico. Destaca su estructura, buena acidez y profundidad. Vino complejo que armoniza a la perfección con todo tipo de carnes rojas, de caza, guisados o quesos.



### Vino D.O. Ribera del Duero Cepa 21

En nariz destaca la personalidad de la añada con intensidad y finura, aparecen en primer plano los primarios del tempranillo madurados en barrica acompañados de balsámico y sutiles maderas tostadas.

En boca es poderoso, de tanino estructurado y gran volumen. El postgusto es largo y muy persistente. Aromas, carnes blancas, pescados en salsa.

**14,75€** Botella 75 cl  
(19,67€ Litro)



### Vino D.O. Ribera del Duero Tinto Crianza Dehesa de los Cañónigos

En nariz nos encontramos en primer instante un conjunto frutal pronunciado que poco a poco se va ensamblando con grandes matizos de tostados, regaliz y chocolate, dando lugar a una gran expresión de aromas.

Boca sabrosa, taninos de madera y de fruta muy bien ensamblados, estructurado y equilibrado. Final persistente. Maridaje: Todo tipo de carnes.

**19,85€** Botella 75 cl  
(26,47€ Litro)

## GANÁ UNA DE LAS 100 INVITACIONES PARA 2 PERSONAS CON VISITA GUIADA POR PERSONAL ESPECIALIZADO Y DEGUSTACIÓN FINCA VILLACRECES

ENTRA EN EL SORTEO comprando 1 botella de vino Ribera del Duero Tinto Pruno Finca Villacreces 75 cl

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis - Sorteo ante Notario: 3/12/2020

16/18°C



### Vino D.O. Ribera del Duero Tinto Pruno Finca Villacreces

Aroma a frutas rojas con un acompañamiento de roble que hace prever su entrada gozosa y dulce. Recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefactos y toffe. Entrada gozosa y dulce. Fruta madura y suave recuerdo. Arroza de cordero, caza menor, asados, cordero asado, ensaladas compuestas, carnes rojas o la parrilla, carne de buey.

Botella 75 cl (14,60€ Litro)

10,95€



"Nuestra más querida Pruno procede de Villacreces, una finca única en la Milla de Oro de Ribera del Duero. Que sea referencia en calidad precio no es casualidad, ya que las uvas con la que la elaboramos nacen en viñedo propio, donde podemos controlar todo el ciclo de la materia prima. Además, este viñedo se cultiva de forma ecológica, siendo así, totalmente respetuosa con la naturaleza y el entorno, único, que rodea a la bodega. Gracias a todo ello, obtenemos un vino fresco pero con entidad, que muestra la tipicidad de Ribera del Duero, con una elegante explosión de fruta a la que mucho se han hecho fans incondicionales. Larga vida a la Prunamania".

16/18°C

### Vino D.O. Ribera del Duero Roble Pago de Capellanes

Con un intenso aroma Bosque y fruta roja del bosque, ensamblado con ligeras toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado. Perfecto para carnes y embutidos.

11,90€

Botella 75 cl (15,87€ Litro)

17/18°C

### Vino D.O. Ribera del Duero Crianza Pago de Capellanes

En nariz es muy franco, con aromas de fruta roja madura, 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 buena vida.

Mesado: Quesos curados, caza de pavo, embutidos, estofados, carnes rojas o la parrilla, caza de pelo, carnes crujientes asadas

20,50€

Botella 75 cl (27,33€ Litro)

14/16°C

### Vino D.O. Ribera del Duero Tinto Crianza Quinta de Tarsus

Gran combinación de aromas frutales con tostadas y especias propias de su maduración en barrica de roble. Gusto: elegante y afrutado, con taninos suaves y amables y notas florales.

Ideal con carnes rojas y caza mayor. También combina con quesos, especialmente los semicurados.

13,50€

Botella 75 cl (18,00€ Litro)



S'creó en el año 1987. La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid. En la actualidad el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro avala la calidad de 63 bodegas.



**16/18°C**

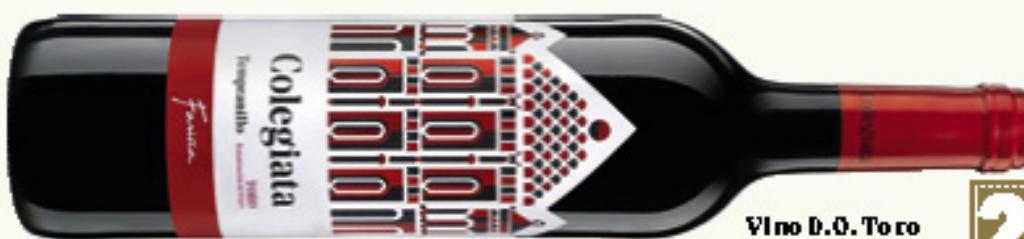
Aroma: Aromas a frutas rojas y notas a crema y vainilla, tras su paso por barricas nuevas de roble americano y francés.  
En boca es cítrico y con taninos suaves.  
Acompaña a carnes, asados, guisos y quesos curados.

Vino D.O. Toro  
Crianza

Botella 75 cl (5,95€ Litro)  
Llevando 1 unidad  
solo a 5,85€ (5,85€ Litro)

**20%  
descuento**

**1,79€  
descuento**



**14/16°C**

Aroma: En nariz aparecen aromas de frutas rojas maduras.  
En boca es cítrico y suave, con muy buena estructura sin ser demasiado tónico. Elegante y redondo.  
Acompañante perfecto para carnes rojas, pasta, tapas y quesos.

Vino D.O. Toro  
Tinto Colegiata

Botella 75 cl  
(4,95€ Litro)  
Llevando 1 unidad: 4,90€  
Llevando 2, la unidad  
solo a 4,85€ (4,85€ Litro)

**2 unidades  
MÁS  
descuento**

**2,45€  
descuento**

## Vinos de La Tierra Castilla y León



**16/18°C**

Vino de La Tierra Castilla y  
León Barrica Palacio de Arganza

Aroma: Frutas rojas (fresa, fresa, fresa) y notas de vainilla de su paso por madera.  
Gusto: Buena estructura. Final de boca muy agradable y sabroso.  
Ideal para carnes, pescados azules, asados y quesos.

**3,79€  
Botella 75 cl  
(5,05€ Litro)**



**16/18°C**

Vino Valladolid Tinto Crianza Yllera

Aroma: Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cítricos y notas de tomillo seco.  
Gusto: Cítrico en boca con taninos bien integrados.  
Fina y larga persistencia.  
Mejorar: Carne roja (chu león, solomillo, entrecot) y blancas (pollo, pavo, pollo), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y quesos curados.

**5,95€  
Botella 75 cl  
(7,95€ Litro)**



Se creó en 1980. La zona de producción amparada por la D.O. Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

8/10°C



## Vino D.O. Rueda Blanco Marqués de Riscal

Aroma: Destacan las frutas tropicales que se engarzan con batatas y hinojo y hierba fresca.  
Gusto: Fresco y equilibrado. Vino de trigo ligero que resulta fresco a la vez que untuoso. Bueno acidity propio del verdejo.  
Meridaje: Pescados y arroces.

Botella 75 cl (9,73€ Litro)

**7,30€**

**SORTEO  
VISITA A  
BODEGA**



6/8°C

## Vino D.O. Rueda Blanco Verdejo Cuatro Rayas

Aroma: Es potente, con notas de fruta blanca y cítricos.  
Gusto: Fresco, equilibrado y goloso, sedoso muy frutal con carácter y un delicado final en boca a hinojo.  
Meridaje: pescado, marisco fresco, puestas y arroces.

**4,45€**

Botella 75 cl  
(5,93€ Litro)



## Vino D.O. Rueda Verdejo Protos

Aroma: Destacan las frutas tropicales que se engarzan con las notas a hinojo y hierba fresca.  
Gusto: Fresco y equilibrado. Vino de trigo ligero que resulta fresco a la vez que untuoso. Bueno acidity propio del verdejo.  
Meridaje: Pescados y arroces.

**8/10°C**

**6,29€**

Botella 75 cl  
(8,39€ Litro)



**Protos**

Carlos Villar

Director General de Protos

Si compras 1 botella de vino  
D.O. Rueda Verdejo Protos 75 cl  
**ENTRA EN EL SORTEO DE  
50 ENTRADAS PARA  
VISITAR BODEGAS PROTOS  
EN PEÑAFIEL**

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis

Sorteo ante Notario: 3/12/2020

## D.O. Navarra

Precios válidos del 15 a 125  
de noviembre de 2020

**GADIS**



16/18°C

### Vino D.O. Navarra Rosado Irache

Aroma: Nariz intenso y elegante. Buena expresión de frutas rojas, aromas torrefactos con notas lácticas.

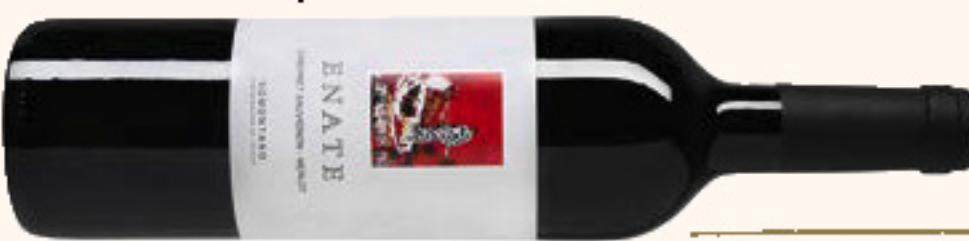
Gusto: Paladar bien estructurado, suave y equilibrado, con recuerdos a cereza madura, acidez media y taninos moderadamente.

Acompaña perfectamente con carnes rojas y asados.

**3,49€**

Botella 75 cl (4,65€ Litro)

## D.O. Somontano



15/16°C

### Vino D.O. Somontano Tinto Cabernet-Merlot Enate

Aroma: Nariz sugerente y compleja de Frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes aromas florales (violeta) y estíbulos de pimienta, vainilla y sotobosque.

Gusto: Paladar suave y redondo, sobre un mullido coñacón tónico, que da paso a un final de boca sabroso, con notas de tomate. Acidez equilibrada.

Maridaje: Asados, carnes y quesos y toma el maridaje con quesos en salsa.

**5,99€**

Botella 75 cl (7,99€ Litro)

## D.O. Utiel



17/18°C

### Vino D.O. Utiel Tinto Reserva Castillo de Liria

Aroma a Vainilla y fruta madura.

Gusto: Suave y aterciopelado, con un fino y elegante y especiado de gran gama y redondas.

Maridaje: Quesos y embutidos.

**2,50€**

Botella 75 cl (3,33€ Litro)



16/18°C

### Vino D.O. Utiel - Requena Reserva Faustino Rivero

Gusto: Notas de fruta madura, ciruela negra y matices bien marcados de tostado.

Gusto: Con buen cuerpo. Aterciopelado y redondo.

Maridaje: Platos de carne, guisos y quesos curados.

**2,75€**

Botella 75 cl (3,67€ Litro)

# D.O. La Mancha

Precio válido del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**



16/18°C



## Vino D.O. La Mancha Gran Reserva Estola

Aroma: complejo en nariz, resalta su magnífico buqué de cítricos muy bien acompañado por aromas de especias y toques bálmicos.

Gusto: Poco tanninos, agradable, pleno y bien estructurado, con potentes retrotragos llenos de expresión tónica.

Adecuado con asados, carnes rojas, caza de pelo y pluma y quesos curados.

5,49€

Botella 75 cl (7,32€ Litro)

# D.O. Penedés



16/18°C

## Vino D.O. Peñedés Tinto Sangre de Toro

Muestra un aroma afrutado, intenso y de cuerpo medio.

Gusto: Sus uvas cosechadas con frutos negros maduros y sus taninos redondos que recuerdan la misma baya de fresno y moro, infunden personalidad y carácter.

Ideal con los pinchos calientes, la caza y los platos de carne con especias o con salsa agriada.

3,95€

Botella 75 cl (5,27€ Litro)

# D.O. Valdepeñas



16/18°C

## Vino D.O. Valdepeñas Reserva Señorío de Los Llanos

Aroma: Nariz intensa y elegante. Plena expresión de frutas rojas, aroma torrefacto con notas bálmicas.

Gusto: Poco tannino, bien estructurado, suave y equilibrado, con recuerdos a cítricos maduros, así como media y taninos sobre apelados.

Acompaña perfectamente con carnes rojas y asados.

2,50€

Botella 75 cl (3,33€ Litro)



16/18°C

## Vino D.O. Valdepeñas Tinto Reserva Viña Albali

Con aromas complejos de vainilla, chocolate, especias y frutas en compota. Agradable y suave en el paladar con una buena expresión tónica y un final suave y prolongado.

Ideal para carnes a la brasa y queso manchego.

3,09€

Botella 75 cl (4,12€ Litro)



16/18°C

## Vino D.O. Valdepeñas Gran Reserva Viña Albali

Aroma complejo y elegante con frutas rojas y toques de cuero, pimienta verde y especias.

En boca es equilibrado, expresivo, redondo y con taninos pulidos. El vino tiene potencial de mejoría en botella debido a su excelente estructura tónica.

Acompaña a todos tipos de carnes, guisos y quesos curados.

3,99€

Botella 75 cl (5,32€ Litro)



# Vinos de Importación

Precio válido del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**



8/10°C



## Vino Porto White, Tawny o Ruby Barros

Muy rico aroma complejo de frutas rojas y especias.  
Tiene un paladar muy fresco, afrutado y dulce, con un final largo y equilibrado. Maridaje: como aperitivo o como acompañamiento de postres.

**4,95€**

Botella 75 cl (6,60€ Litro)



16/18°C

## Vino Francia Bordeaux Remparts du Virou

Aromas de pequeñas frutas rojas y fondo de setos bosque.  
En boca es fresco, intenso, con buena estructura.  
Ideal para aperitivo o para acompañar una carne.

**4,50€**

Botella 75 cl (6,00€ Litro)



16/18°C

## Vino Chile Cabernet Gato Negro

Con aroma de frutas rojas pequeñas que recuerdan cerezas maduras y fresas.  
En boca es un vino fresco, frutal, de buena acidez y muy suaves taninos.  
ideal para acompañar carnes de caza, res, cordero, cerdo y quesos.

**3,99€**

Botella 75 cl (5,32€ Litro)



## Vino Lambrusco Blanco, Rosato o Rosso Bautista Martí

**2,25€**

Botella 75 cl (3,00€ Litro)

# Espumosos Gallegos

Precio válido del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**



6/8°C

**SORTEO  
VISITA A  
BODEGA**

## Vino Espumoso Brut Sensum D.O. Rías Baixas Laxas

Ofrece aroma a bizcocho, pastelería, frutas secas y miel. En boca, es amplio y elegante, sintiéndose la presencia de burbujas de manera fina y reconociendo elaboración a bizcocho que evoluciona hacia un dulzor no empalagoso, acabando con un paso persistente y largo. Perfecto como aperitivo, acompañando a mariscos, caviar, quesos suaves, frutas secas y canapé.

**10,99€**

Botella 75 cl (14,65€ Litro)



6/8°C

Aroma: Muy intenso, frutado, manzana y pera madura, melón, macedonia y notas florales.

Gusto: Refrescante, persistente, sabroso y con retrogusto muy frutado.

De boca equilibrado gracias a la acidez del albariño.

Ideal con mariscos, estofados, jamón, croquetas, canapés o queso.

**SORTEO  
VISITA A  
BODEGA**

**Espumoso  
Albariño o  
Mencía**

Alma Atlántica

Botella 75 cl (14,65€ Litro)

Llevando 1 unidad 8,90€

Llevando 2, la unidad

vale a 6,95€ (9,90€ Litro)

**2 UNIDAD  
EN PRECIO**

**4,45€**  
por unidad



6/8°C

## Vino Espumoso D.O. Rías Baixas Condado Señorio de Rubiós

Romero afrutado, con notas de levaduras frescas y sutiles aromas a panadería.

En boca se presenta cremoso y seco con un retrogusto agradable.

Perfecto para mariscos y pescados.

**12,75€**

Botella 75 cl (17,00€ Litro)



6/8°C

## Vino Espumoso Lua de Costeira

Aroma complejo a fruta madura, con notas de pastelería y los finos.

En boca equilibrado, sabroso, con una burbuja explosiva y alegre, postgusto largo y plenamente.

Ideal para mariscos, quesos y canapé.

**9,95€**

Botella 75 cl (13,27€ Litro)

**SORTEO  
VISITA A  
BODEGA**

# Vinos Espumosos

Precios válidos del 15 a 125  
de noviembre de 2020

**GADIS**



## Vino Espumoso Moscatel

Reymos  
Botella 75 cl (3,92€ Litro)  
Llevando 1 unidad: 3,69€  
Llevando 2, la unidad  
cada a 2,77€ (3,69€ Litro)

**2** Unidad  
**MITAD** de precio

**1,85€**  
PVPCLM



YLLERA

2inco.5  
verdejo frizzante

A bottle of YLLERA 2inco.5 Verdejo Frizzante sparkling wine. The label is white with black text and a red '2' logo. The cork is sealed with a red foil cap.

## Vino Verdejo Frizzante Yllera 5.5

**5,60€**

Botella 75 cl (7,47€ Litro)



## Vino Espumoso Italian Rosé o Prosecco Freixenet

**8,50€**

Botella 75 cl (11,33€ Litro)

# Cavas

Precios válidos del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**



## Cava Brut Reserva Ecológico, Brut Nature u Original Anna Codorniu

**8,95€**

Botella 75 cl  
(11,93€ Litro)



## Cava Brut Nature o Brut Rosé Freixenet

Botella 75 cl (11,40€ Litro)  
Llevando 1 unidad: 8,70€  
Llevando 2 (o unidad adicional): 6,50€ (8,70€ Litro)

**2 Unidad MITAD de precio**

**4,35€**  
Botella 75 cl



## Cava Brut Barroco Freixenet

Botella 75 cl (9,13€ Litro)  
Llevando 1 unidad: 9,05€  
Llevando 2 (o unidad adicional): 7,80€ (9,05€ Litro)

**2 Unidad MITAD de precio**

**4,93€**  
Botella 75 cl



## Cava Brut Nature Reserva de la Familia Juvé & Camps

**15,79€**

Botella 75 cl (21,05€ Litro)



## Cava Clava Púrpura Juvé & Camps

**10,95€**

Botella 75 cl (14,60€ Litro)

## SORTEO

Por la compra de 1 botella de Cava Juvé & Camps Clava Púrpura o Brut Nature Reserva Familia 75 cl PARTICIPA EN EL SORTEO DE 1 ESTUCHE DE 2 BOTELLAS RESERVA FAMILIA.

Promoción válida para todos los establecimientos Gadis. Se sorteará entre Noviembre 3/12/2020



## Champán Brut Imperial Moët & Chandon

**34,50€** Botella 75 cl (46,00€ Litro)

## Sidras



**Sidra  
Menéndez**  
Botella 70 cl  
(2,57€ Litro)

**1,80€**

**Sidra Asturiana  
Extra Mayador**

Botella 75 cl  
(3,33€ Litro)

**2,50€**

# Vinos Varios

Precio válido del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**



## Vino Fino Tío Pepe

**5,75€**

Botella 75 cl  
(7,67€ Litro)



## Vino M. Moriles Robles Pedro Ximénez

**6,49€**

Botella 75 cl  
(8,65€ Litro)



## Vino Manzanilla La Guita

**4,95€**

Botella 75 cl  
(6,60€ Litro)



## Vino Málaga Virgen

**5,65€**

Botella 75 cl  
(7,53€ Litro)



## Vino Quinado Sanson

**3,95€**

Botella 1 L



## Moscatel Iberia

**3,49€**

Botella 75 cl  
(4,65€ Litro)

# Licores

Precios válidos del 15 al 25 de noviembre de 2020

**GADIS**

## Vermú Roxo o Branco Nordesia

Botella 1 L

**11,95€**



## Ginebra Nordés

Botella 70 cl  
(32,14€ Litro)

**22,50€**



## Ron Atlántico Burla Negra

Botella 70 cl  
(37,07€ Litro)

**25,95€**



## Orujo Gallego Abadía da Cova

Botella 70 cl (16,71€ Litro)

**11,70€**



## Licor de Herbas Abadía da Cova

Botella 70 cl (12,93€ Litro)

**9,05€**



## Crema de Cerezas con Choco Abadía da Cova

Botella 70 cl (12,14€ Litro)

**8,50€**

## Crema de Liqueur de Café Abadía da Cova

Botella 70 cl (13,86€ Litro)

**9,70€**



## Crema de Liqueur Abadía da Cova

Botella 70 cl (13,07€ Litro)

**9,15€**

## Liqueur Café Abadía da Cova

Botella 70 cl (13,21€ Litro)

**9,25€**



# GADIS

On the Roll, S.L.U.  
Poly. Plat 44, sec  
15400 Galesburg (20 miles)  
Waukegan, Ill.

Funding provided by  
the National Institutes of Health



Digitized by srujanika@gmail.com



nº gratuito de atención al cliente  
**900 82 55 00**



Xacobeo  
2021