

ELIXE ESTE SÍMBOLO
ELIXE GALICIA



Moitos dos produtos que encontrarás neste folleto levan este símbolo, para que saibas cales deles xeran riqueza en Galicia.

GADIS

**Sorteo
Final de
12 Viajes**

Más información en
contraportada

LOS QUESOS QUE QUIERES Y MÁS

**Una gran selección
de los mejores quesos nacionales**

Fuertes Cremosos
SUAVES CURADOS



GADIS

#EnConfianza

Precios válidos del 3 al 23
de junio de 2021 para los
Gadis de Galicia



Xacobeo
21-22

ESPAÑA país de Quesos



En Supermercados Gadis intentamos que nunca te falte nada, desde el mejor producto fresco hasta el queso perfecto para esa cena especial.

Un trabajo diario para conocer nuevos productos con los que desarrollar nuestro surtido, que supone una estrecha relación con diferentes productores nacionales de quesos, ganaderías, artesanos, cooperativas y pequeñas, medianas y grandes queserías, para poder nutrir nuestros puntos de venta.

En Gadis queremos acercarte la posibilidad de recorrer la geografía española a bocados. Descubrirte los diferentes sabores, texturas, aromas que esconde un queso y que, de paso, crees momentos para disfrutar.

Queremos poner en valor el esfuerzo que ganaderos, queserías y maestros afinadores realizan para proteger razas de ganado, mantener modelos de producción tradicional de quesos con leches de vaca, oveja y cabra e impulsar la economía rural en todo el país.

Y aprovechamos para agradecer a toda esa cadena de valor que lo hace posible y a vosotros, nuestros clientes, que le dais sentido a nuestro trabajo.





ÍNDICE

- . Quesos de Castilla y León
- . Quesos de Castilla La Mancha
- . Quesos de Extremadura
- . Quesos de Andalucía
- . Queso de Valencia
- . Quesos de Murcia
- . Quesos de Islas Canarias
- . Quesos de Islas Baleares
- . Quesos de Navarra
- . Quesos del País Vasco
- . Quesos de Aragón
- . Quesos de Cantabria
- . Quesos de Asturias
- . Quesos de Galicia



CASTILLA Y LEÓN

quesos con tradición



- 1** Queso con D.O. propia, se elabora exclusivamente con leche de ovejas churras y castellanas de la provincia de Zamora que le dan al queso sabor y textura. En boca se aprecia intensidad en el gusto que nos recuerda a sabores lácticos (leche fresca, cuajada, mantequilla...), vegetales (hierba cortada, heno...) y florales (miel, rosa, violeta...). Es un queso con impronta, de marcado retrogusto y muy ligeros toques picantes. Aromas a bodega.
- 2** Queso de leche cruda de oveja procedente de la ganadería propia de la quesería Pago Los Viales situada en Coreses (Zamora). Corteza fina, dura y lisa, aspecto mantecoso y sabor láctico con reminiscencias a avellana. Retrogusto persistente e intenso. Su forma característica se debe al moldeado manual mediante una tela o gasa que le otorgaba esa forma tubular que alguien asemejó a una pata de mulo.

- 1** Queso Oveja D.O. Zamorano
TIERRA DE DUERO
Kilo

14,95€

- 2** Queso de Oveja
Pata de Mulo
PAGO LOS VIVALES
Kilo

18,90€





Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

CASTILLA Y LEÓN quesos con tradición

1

Queso con una maduración de más de 16 meses, de pasta homogénea y firme y todavía fundente a pesar de su edad. Sabor fuerte, muy aromático, elegante y con gran persistencia en boca. Se elabora en el pago "Los Viviales" granja situada en Coreses (Zamora) a partir del ganado ovino propio de la explotación. Este gran reserva ha recibido multitud de premios internacionales.

2

Queso de leche cruda de oveja, con una maduración cercana a los 6 meses. Aroma bien definido a oveja, sabor intenso, textura firme y color marfil. Producido en Zamora por Ilbesa con leche de rebaños procedentes de la zona de Benavente.

3

Elaborado en Valencia de Don Juan (León) con rebaños de ovejas procedentes de la zona.

100% leche de oveja, al menos un año de curación. Queso singular por su gran sabor, fuerte y característico que sin ser brusco al paladar, sobresale por aroma y bouquet apreciables para los amantes del queso. Pasta compacta y firme.

1

**Queso de Oveja
Gran Reserva
PAGO LOS VIVALES**
Kilo

19,95€

2

**Queso Castellano
Puro de Oveja DM**
Kilo

13,65€

3

**Queso Viejo de Oveja
CAMPO ORO**
Kilo

12,95€



CASTILLA Y LEÓN quesos con tradición



1

Queso elaborado con leche de oveja (60% mínimo), vaca y cabra. Textura firme y compacta, con una curación de al menos 3 meses. Ni es tierno ni duro, tiene una curación que le gusta a todo el mundo y es apto para cualquier circunstancia. De sabor suave al paladar y algo láctico. Color marfil.

2

Elaborado en Candeleda (Ávila) artesanalmente con leche de cabra recién ordeñada. Receta y técnica ancestral del Valle del Tiétar y la Vera. Corteza pimentonada que le confiere un sabor característico, también recuerdos a mantequilla, toffee y frutos secos. Aspecto mantecoso y compacto.

1

Queso Mezcla Semi
MARSAN, Kilo

9,95€



2

Queso Cabra Pimentón Semi
VALDECABRAS
Kilo

15,50€





Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021



CASTILLA Y LEÓN quesos con tradición

1

Queso viejo de más de 8 meses de curación, elaborado con leche cruda de oveja y ahumado con maderas nobles. Premiado como el mejor queso ahumado en el concurso internacional de quesos de Inglaterra en 2012. En su parte central se pueden disfrutar matices de los quesos viejos de leche cruda de oveja, según te vas acercando al exterior aparecen torrefactos, salmón o bacon ahumado. Se elabora y madura en Serrada (Valladolid) con ganados de la zona.

2

Queso de leche cruda de oveja y cuajo natural de cordero, madurado sobre tabla de madera y envejecido en bodega subterránea donde desarrollan los mohos adecuados y tan necesarios para que consigan los mejores aromas. Se elabora en la quesería Herederos de Félix Sanz en Serrada (Valladolid) con rebaños procedentes de la zona. Sabores lácticos a nata y mantequilla, pero a la vez, la personalidad única de los quesos de leche cruda de oveja.

1

Queso Ahumado Viejo
CAMPOVEJA, Kilo

17,90€

2

Queso Artesano Semi
CAMPOVEJA, Kilo

13,95€



CASTILLA Y LEÓN quesos con tradición



1

Queso azul elaborado de manera tradicional en Posada de Valdeón (Picos de Europa). De textura blanda y grasa, aborrotado de pequeñas cavidades en las que se desarrolla la incubación del hongo-azul-verdoso penicilium roqueforti. Su curación, dentro de las hojas de plágeno que lo recubren, en la montaña de Valdeón, le confieren un toque único. Aroma y sabor fuerte e impetuoso, con notas picantes.

2

Queso de Arribes de Duero elaborado según la tradición de los maestros queseros de la zona y aprovechando los rebaños de oveja que pastorean en los arribes de Salamanca. Color amarillento y agujero pequeño, en boca intenso, de sensación agradable y gran retrogusto. Para amantes del queso con cuerpo y sabor.

1

Queso Azul VALDEÓN
Kilo

13,59€

2

Queso Oveja Curado
EL ABUELO CALDERERO
Kilo

15,50€



CASTILLA Y LEÓN

quesos con tradición

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Queso fresco de oveja, producido con la auténtica textura de un queso fresco artesano y el sabor del queso elaborado con 100% leche de oveja que aprovechan la riqueza de los pastos de la tierra de campos. Estos quesos se vendían tradicionalmente en el mercado de Villalón de Campos, de ahí su nombre.

2

Queso fresco, exquisito y suave. Ligeramente salado, con textura más dura que el queso fresco clásico. Sabor con recuerdos a leche de vaca y nata, con persistencia en boca. Es un queso tradicional de la zona de Briviesca (Burgos).

1

Queso Fresco Oveja Villalón
HERMANOS
GAMAZO CARBAJOSA
Kilo

8,95€

2

**Queso de Burgos
Cincho ANGULO**
Kilo

6,95€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

CASTILLA LA MANCHA quesos extraordinarios



Queso con D.O. elaborado artesanalmente con leche cruda de oveja 100% manchega. La empresa familiar ganadera Cañada Real Soriana lleva más de 50 años dedicada a la cría de ovejas selectas de raza manchega y a elaborar quesos de la manera tradicional en Ciudad Real. Queso de corteza oscurificada y pasta de color marfil. Textura firme, compacta, mantecosa y baja elasticidad. En boca es fuerte, sabroso, ligeramente ácido y un casi imperceptible toque picante.

**Queso Curado Manchego
Artesano D.O.P. Leche Cruda
EL CONSUELO**
Kilo

13,85€



EXTREMADURA quesos auténticos

Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

1

Queso natural elaborado con leche cruda de oveja y cuajo vegetal de cardo. Tiene una corteza ligera y fina y su textura es altamente cremosa. Aromas lácticos y vegetales. Un gusto intenso y desarrollado, fundente al paladar. Textura cremosa muy recomendable para untar. Para consumir hay que atemperarlo a 21° un par de horas antes de comer. La forma de consumirlo es quitándole cuidadosamente la tapa superior de tal forma que la torta aparezca como una olla repleta de cremoso queso. La propia tapa nos servirá para guardarla si no es consumida enteramente.

2

Queso elaborado en Extremadura con leche cruda de cabra y madurado más de 3 meses. Corteza dura apenas tratada, textura dura y ojos pequeños. Aromas fuertes e intensos de queso fuerte. Sabor intenso pero moderado, agradable a cualquier paladar.

3

Queso elaborado con leches de yaca y cabra. Durante su maduración se recubre con pimentón ahumado, lo que le confiere un sabor diferente. Corteza anaranjada por el pimentón. Textura firme, poco elástica. Aromas de leche de cabra, sabor equilibrado y suave, láctico y ahumado, matices de frutos secos, ligero retrogusto y toque ahumado del pimentón.



1

**Torta del Casar D.O.P.
MI ANTOJO**
Kilo

22,45€

2

**Queso Cabra Gourmet
Sobao IBERLACSA**
Kilo

17,95€

3

**Queso Semicurado
Pimentón de la Vera
IBERLACSA**
Kilo

11,25€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

ANDALUCÍA queso de cabra



Queso madurado elaborado con leche de cabra de pastoreo de raza payoya de ganaderías de la serranía de Cádiz.
De sabor suave e intenso, caprino y muy cremoso.

Queso Cabra Semicurado
en Pastoreo PAYOYA
Kilo

22,45€



NUEVO!

SEMICURADO
QUESO DE CABRA PAYOYA
EN PASTOREO

Quesos de Ubrique

Elaborado de forma natural y tradicional

Ingredientes:
Leche de cabra pasteurizada,
cuajo, estabilizante, cloruro cálcico,
fermentos lácticos y sal.

Origen de la leche: España

ES 15.074.001-CE
Conservar en lugar fresco y seco

Valor energético	1545 KJ / 367 Kcal
Grasas	21,9 g
de las cuales saturadas	<1,0 g
Hidratos de carbono	<1,0 g
de los cuales azúcares	23,9 g
Proteínas	1,6 g
Sal	

LOT# 4/12012
CONSOMIR PREFERENTE ANTE DEL 12/03/22
PESO NETO EN VENTA

8431019673000

Quesos de Ubrique
M^o José Santos García
Avda. de Cortes - 11600 UBRIQUE (Cádiz)
Tf. 956 460 521

Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

VALENCIA queso de servilleta



Elaborado con leche de vaca y cabra. Durante su maduración se envuelve en una servilleta, lo que le da esa forma característica. Textura casi elástica, sin llegar a ser rígida. Sabor mantecoso y suave.

Queso Servilleta Mezcla
Semi TÍO RESTI, Kilo

15,99€



NUEVO!

MURCIA quesos magníficos

Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Queso de maduración pequeña, de leche de cabra murciano-granadina. La curación se realiza cubriendo la corteza con pimentón que le confiere un intenso aroma y sabor ahumado. Textura compacta, elástica y untosa. Olor suave donde se nota el pimentón y el ahumado natural. Sabor suave y ligero a leche de cabra, mantequilla/nata y avellana fresca. Pequeños toques ácidos y salados muy leves.

2

Queso elaborado con 100% leche de cabra de la raza murciano-granadina. Aspecto característico por la presencia de romero en hoja en el exterior. Textura interior suave y cremosa. Color blanco intenso. Aroma lácteo con intensos toques de romero. Sabor intenso a leche de cabra y el gusto característico del romero.

1

Queso Cabra con Pimentón

TIO RESTI

500 g (19,80€ Kilo)

9,90€

2

Queso Cabra con Romero

TIO RESTI

500 g (21,18€ Kilo)

10,59€



1

Queso fresco elaborado con leche de cabra murciano-granadina de forma artesanal. Alto contenido en calcio y bajo en grasa y lactosa. Un queso denso y con una textura muy cremosa. Recuerdos a leche cocida, sabor fino y suave. Se puede cocinar de mil maneras: a la plancha, frito, en ensalada...

2

Queso de leche de cabra murciano-granadina madurado con lavados de corteza con vinos tintos de la D.O. Murciana (Jumilla, Yecla y Bullas). Textura compacta, elástica y untosa. Olor suave donde se perciben toques de vino y a bodega. Sabor suave, ligero, a leche de cabra, mantequilla/nata y avellana fresca.



1

Queso Fresco de Cabra
TIO RESTI
Kilo

14,90€

2

Queso de Murcia al vino
TIO RESTI
500 g (23,80€ Kilo)

11,90€

MURCIA
quesos
magníficos



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

ISLAS CANARIAS quesos inigualables



1 Elaborado con leche cruda de cabra majorera, raza autóctona canaria de la isla de Fuerteventura. Inconfundible sabor suave, cremoso, con un punto de acidez y otro, más leve, picante.

2 Elaborado con leche cruda de cabra majorera, raza autóctona canaria de la isla de Fuerteventura. En la maduración la corteza se empimentona para transmitirle características especiales. Inconfundible sabor suave, cremoso, con un punto de acidez y otro, más leve, picante.

1 Queso Cabra Semicurado D.O. MAJORERO
Kilo

18,59€

2 Queso Semicurado D.O. Pimentón MAJORERO
Kilo

19,55€



ISLAS BALEARES quesos con historia

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Elaborado con leche de vaca frisona y menorquina. Queso que se produce en la Isla de Menorca. Corteza anaranjada, maduración de unos 2-3 meses, pasta firme, sabor con reminiscencias a mantequilla y a frutos secos tostados.

2

Elaborado con leche de vaca frisona y menorquina. Queso que se produce en la Isla de Menorca. Corteza oscura, maduración de más de 100 días, textura firme y dura, sensación rompible. Sabor y aromas evolucionados, complejos e intensos con persistencia bucal larga. Recuerdos a cava de maduración.

1

**Queso D.O. Mahón
Semicurado
MERCADAL**
Kilo

13,99€

2

**Queso D.O. Mahón
Curado
MERCADAL**
Kilo

16,15€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

NAVARRA quesos únicos



Queso con D.O. elaborado con leche cruda de oveja latxa y rasa que pastan en el Valle del Roncal (Navarra). Curación de 4 meses. Corteza dura y textura compacta y mantecosa. Sabor recio, intenso, levemente picante, pronunciado y duradero en el paladar.

Queso D.O. Roncal
RONKARI
Kilo

15,29€



PAÍS VASCO quesos con carácter

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Queso elaborado con mezcla de vaca, oveja y cabra de ganado que pasta en el País Vasco. De gran formato porque en su origen era la forma de almacenar la leche. Textura blanda y compacta, elástico. Olor suave y sabor con un toque a mantequilla, intenso pero suave al paladar.

2

Queso elaborado a base de leche cruda de oveja latxa del País Vasco. Con maduración de unos 4 meses, está ligeramente ahumado con madera de haya. Textura firme y mantecosa, color blanco marfil y amarillo hacia la corteza. Olor intenso, sabor fuerte a leche cruda y retrogusto persistente. El toque de humo no es muy intenso.

1

**Queso Mezcla Madurado
UNAIK, Kilo**

19,45€

2

**Queso D.O Idiazábal
Ahumado BELAI, Kilo**

16,95€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

ARAGON quesos de altura



Queso mezcla de 3 leches con cuajo vegetal. Originario de Tronchón (Teruel) y luego extendido a comunidades limítrofes. Es característico su hueco en el centro en forma de volcán. Textura firme y mantecosa. Aroma láctico y sabores marcados y suaves a leche cocida.

Queso Tronchón Mezcla
DON ISMAEL
Kilo

11,30€



CANTABRIA quesos con solera

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1 Queso cántabro elaborado con leche pasteurizada de vaca de raza frisona. Tiene una maduración mínima de 7 días. El nombre de nata es debido a su gran cremosidad. Con una corteza natural amarilla y lisa. Textura blanda, cremoso, con sabores suaves y marcados. Queso ideal para el consumo en familia, así como para fundir.

2 Se utiliza leche de vaca cruda y se cura durante 4 meses en espacios de gran humedad. Corteza delicada y pegajosa. Textura dura y quebradiza, color blanco plagado de grietas azules/verdes. Aromas fuertes, sabor intenso, un poco salado y mantecoso con picor final.

1 Queso Nata de Cantabria
PRAMA
500 g (11,90€ Kilo)

5,95€

2 Queso
MONJE PICÓN
Kilo

19,95€



ASTURIAS quesos deliciosos



1

Queso de leche de vacas de los valles asturianos. Está madurado y, en su prensado, se mezcla con pimentón en un molde tronco-cónico. Corteza blanda, textura compacta y desmenuzable. Aroma láctico y fresco. Sabor fuerte y seco, algo ácido y el pimentón le da un ligero toque picante. Ideal para consumir con sidra.

2

Queso de pasta azul semiblanda mezcla de leches crudas. Madura de 3 a 5 meses en cuevas del Principado de Asturias. En estas cuevas desarrolla el hongo penicillium que le provocan esas vetas azul-verdosas características. Corteza blanda, interior blanco marfil y las mencionadas vetas. Olor intenso, penetrante, en boca textura untosa, ligeramente ácido y toques salinos. Picor persistente. En Asturias se consume con sidra y en postres con nueces. Marida bien con vinos dulces aterciopelados.

1

Queso Afuega'l Pitu D.O.P.
ATRONCAU ROXU
350 g (16,43€ Kilo)

5,75€

2

Queso D.O. Cabrales
Kilo

14,95€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

ASTURIAS quesos deliciosos



1

La familia Martínez-Rodríguez elabora en Ígena de Cangas de Onís la variedad de Gamoneu del Valle siguiendo el proceso tradicional experimentado durante siglos por los pastores. Queso de pasta azul, elaborado a partir de la leche cruda, mayoritariamente de vaca pero con aportes variables de leche de cabra, se ahuma de 10 a 20 días y se cura durante 60 días en cuevas naturales. Aroma fuerte e intenso a humo y un sabor ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso.

2

Elaborado con leche cruda de vaca casín (asturiana de la montaña). Textura semidura y untosa. Aromas fuertes a mantecá de vaca. Sabor con gran fuerza y denso, láctico y a fruto seco, en su final un ligero picor.

1

**Queso Gamoneu D.O.P.
PRIEDAMU**
Kilo

29,60€

2

**Queso Artesano Leche Cruda
de Vaca D.O.P. CASÍN**
270 g (38,85€ Kilo)

10,49€



GALICIA quesos con tradición

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Queso gallego elaborado con leche de vacas de los municipios gallegos de Arzúa, Melide, Chantada y otros limítrofes. Maduración pequeña para conseguir un queso cremoso. Corteza fina de color amarillo y textura cremosa en el interior, tierna y compacta. Aroma a leche fresca, muy agradable en boca, suave, sabor cercano a la mantequilla, baja acidez y ligero punto de sal. Ideal para degustarlo en crudo con productos dulces, miel, membrillo, etc.

2

Queso de leche de vaca, curado y ahumado con madera de abedul. Típico de la comarca lucense de Terra Chá. Curiosa forma de pirámide, corteza gruesa de color ámbar, interior de pasta gruesa y textura fina de color amarillo claro. Aromas ahumados y sabor denso, grasoso, con notas de frutos secos y sobre todo toques ahumados.



2

**Queso Artesano Curado
D.O. San Simón
DANIBERTO**
Kilo

11,95€

1

**Queixo
D.O. Arzúa-Ulloa
BAMA**
Pieza Grande o Pieza Pequeña, kilo

9,29€



GALICIA quesos con tradición

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS



1

Queso fresco que se elabora en Pedrafita con leche de vacas de la zona. Se desuera en un paño en un día, lo que le da esa forma característica. Aspecto compacto, sin humedad, se asemeja más a un ricotta o requesón muy denso que a un queso fresco habitual. Aromas y sabores lácticos y ligeros ácidos. Es perfecto para tomar con miel o membrillo.

2

Queso madurado elaborado con leche de vacas gallegas. Forma piramidal característica. Corteza fina y elástica de color amarillo paja. Textura blanda y cremosa. Aromas suaves, ligeramente ácidos y con recuerdos a leche cruda. Sabores lácteos, mantecoso, ácido y salado suave.



1

Queixo D.O. Cebreiro
CASTELO, Kilo

11,95€

2

Queixo D.O. Tetilla
ORO DEL VALLE
Pieza 650 g (7,31€ Kilo)

4,75€



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

**Vino D.O. Ribeiro Blanco
Torróns o Godello Juan Míguez**

- . Intensidad alta con aromas frutales que recuerdan a frutas tipo lima y mandarina.
- . Gusto: Vino de gran untuosidad, volumen y potente.
- . Maridaje: Pescados, mariscos, aperitivos, arroces y carnes blancas.

08/09°C 

8,95€

Botella 75 cl (11,93€ Litro)



Vinos
con mucho
CARÁCTER

**Vino D.O. Ribeiro Blanco
Teixadal**

Botella 75 cl
(10,00€ Litro)
Llevando 1 unidad: **7,50€**
Llevando 2, la unidad
sale a 5,63€ (7,51€ Litro)

2^a unidad
a mitad
de precio

3,75€
(5,00€ Litro)



08/10°C 

- . Aromas a manzana, ciruela amarilla y albaricoque.
- . En boca es agradable, fresco y amable. Retronasal intenso y largo con notas cítricas, fondo de jara y rosas blancas.
- . Perfecto para chatear con tapas variadas (ahumados de pescado, canapés de foie, quesos de untar, gambas a la plancha...)



**Vino D.O. Ribeiro Blanco
Carlos Villanueva**

Botella 75 cl
(13,20€ Litro)
Llevando 1 unidad: **9,90€**
Llevando 2, la unidad
sale a 7,43€ (9,91€ Litro)

2^a unidad
a mitad
de precio

4,95€
(6,60€ Litro)

08/10°C 

- . Aromas de intensidad media a pequeñas frutas de hueso como ciruela blanca o melocotón y flores silvestres.
- . Sabroso, fresco y estructurado. Goloso, con sensaciones de fruta exótica y toques cítricos. Una acidez perfectamente integrada y muy agradable.
- . Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, pescados y quesos suaves.



CARLOS VILLANUEVA
Cosecha
1961 marca el inicio de la esencia de Carlos Villanueva.
Un gran vino blanco ribeiro de uva seleccionada en su punto óptimo de maduración y elaborado de forma tradicional. De aroma persistente, y exquisito paladar.

RIBEIRO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

Vino D.O. Rías Baixas Albariño Mar de Frades

- . Aromas de mango, piña y lichies entremezclados con flores silvestres y notas balsámicas de eucalipto.
- . Su poderío se muestra en su fresca salinidad, y su sello atlántico se revela en los matices minerales y la persistencia de la fruta tropical.
- . Complemento perfecto para pescados y mariscos.

13,95€

Botella 75 cl (18,60€ Litro)

08/10°C 

Vinos
con mucho
CARÁCTER



Vino D.O. Valdeorras Blanco Pagos del Galir

08/10°C 

- . Aroma: Muy varietal en nariz, con frescura, floral, con notas de fruta blanca y pequeño toque de pasas y lima.
- . Gusto: Muy denso, largo y fresco en boca, donde vuelven a retornar la frutalidad y las notas florales. Con gran consistencia que le aporta la crianza sobre lías.
- . Maridaje: Aliado de pescados blancos frescos, mariscos y aperitivos.

9,75€

Botella 75 cl (13,00€ Litro)



Vino Rías Baixas Albariño Sobre Lías Maior de Mendoza

10/12°C 

- . Aroma: Expresión varietal con notable presencia de frutas blancas (manzana, pera). Recuerdos florales y frutas de hueso.
- . Gusto: Amplio, potente, con moderada acidez, bien integrada. Largo postgusto.
- . Maridaje: Apropiado para tomar con entremeses, mariscos, pescados, arroces, carnes blancas y cocina oriental.

8,75€

Botella 75 cl (11,67€ Litro)



Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

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

- . Aroma complejo e intenso, mineral, con fruta madura, fruta negra y roja; matices 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, arroces, pastas y platos picantes.

11,95€ Botella 75 cl (15,93€ Litro)



Tintos
todo
PERSONALIDAD

Vino Tinto Ribeira Sacra 15/16°C 
Finca Millara

- . Aromas con notas de frutos rojos compotados y rasgos florales.
- . Gusto: 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.

16,50€ Botella 75 cl (22,00€ Litro)



Vino D.O. Ribeira Sacra 14/16°C 
Joven Don Bernardino

- . En nariz es amplio, con una intensidad aromática fina y distinguida, reforzada por la carga de variedades propias de la uva mencia.
- . 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 jabali, ciervo, venado...

7,50€ Botella 75 cl (10,00€ Litro)

75 cl 13% vol.

Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

**Vino Rioja
Selección Viñedos
Reserva Coto de Imaz**
Botella 75 cl
(15,80€ Litro)

2^a unidad
a mitad
de precio

Llevando 1 unidad: **11,85€**
Llevando 2, la unidad
sale a 8,89€ (11,85€ Litro)

5,93€
(7,91€ Litro)



16/18°C

. Apreciamos aromas a especias dulces, cacao y fruta madura, que le aportan complejidad.

. Con una bocacarnosa y gran persistencia, muy agradable y equilibrado.
. Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la carne roja.

Tintos
todo
PERSONALIDAD

**Vino D.O. Rioja
Tinto Reserva
Campo Viejo**
Botella 75 cl
(11,33€ Litro)

2^a unidad
a mitad
de precio

Llevando 1 unidad: **8,50€**
Llevando 2, la unidad
sale a 6,38€ (8,51€ Litro)

4,25€
(5,67€ Litro)



16/18°C

. Aromas complejos. Gran equilibrio entre la fruta (cerezas, ciruelas negras, moras maduras) y los claros matices procedentes de la madera (clavo, pimienta, vainilla y coco). El sentido del olfato se intensifica aún más con los aromas que se desarrollan durante la crianza en botella.

. Gusto: Suave y equilibrado en el paladar con un final permanente, largo y pleno de sabor.
. Maridaje: Carnes rojas, quesos y embutidos.



**Vino D.O. Rioja Crianza
Puerta Vieja**

16/18°C

. Aroma muy pronunciado, afrutado, destacan tonos especiados y de madera nueva.
. Robusto en boca, carácter vinoso y agradablemente tánico, con un final armónico y de gran persistencia gustativa.
. Maridaje: Carnes rojas, quesos y embutidos.

3,89€

Botella 75 cl (5,19€ Litro)

Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

**Vino D.O. Rioja
Tinto Gran
Reserva**

Barón de Ley
Botella 75 cl (21,00€ Litro)
Llevando 1 unidad: **15,75€**
Llevando 2, la unidad
sale a 10,24€ (13,65€ Litro)

2^a unidad
70%
descuento

4,73€
(6,31€ Litro)



Vinos
con mucho
CARÁCTER

16/18°C

- Gran intensidad aromática en nariz, con frutas maduras integradas con tostados y notas balsámicas.
- El ataque en boca es redondo y armonioso, mostrando taninos sedosos pero también manteniéndose fresco y vivaz. El retrogusto es muy persistente, recuperando memorias de tostados y pasas.
- Perfecto con carnes, asados y embutidos

**Vino D.O. Rioja
Gran Reserva**

Coto de Imaz
Botella 75 cl
(21,13€ Litro)
Llevando 1 unidad: **15,85€**
Llevando 2, la unidad
sale a 11,89€ (15,85€ Litro)

2^a unidad
a mitad
de precio

7,93€
(10,57€ Litro)



16/18°C

- Aroma: Maduro y elegante, su riqueza aromática es cambiante y sutil, desnudándose a medida que el vino respira.
- Gusto: Notas tostadas y de coco que se suceden por aromas terciarios (cuero, tierra húmeda), y de fruta roja y frutos secos. Taninos redondos y asedados, retrogusto complejo y persistente.
- Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la carne roja.



**Vino Rioja Tinto Gran
Reserva Monte Real**

16/18°C

- Conjunción y riqueza de aromas con carácter vinoso.
- Sabor equilibrado y sensual, dejando una impresión general de opulencia. Con cuerpo y bien constituido en taninos y acidez. Excepcional persistencia gustativa.
- Maridaje: Carnes, Platos de cuchara, Guisos y Aves.

9,25€

Botella 75 cl (12,33€ Litro)



Precios válidos del 3 al 23 de junio de 2021

GADIS

Vino Ribera del Duero 10 Meses Pradorey

Botella 75 cl (13,20€ Litro)
Llevando 1 unidad: **9,90€**
Llevando 2, la unidad sale a 7,43€ (9,91€ Litro)

2^a unidad a mitad de precio

4,95€
(6,60€ Litro)



16/18°C

. Aromas primarios a frutas rojas y negras maduras, complejidad en los terciarios, con minerales, especiados, balsámicos y torrefactos, muy perfumado.
. Gusto: Muy agradable, con una entrada muy golosa y madura aportada por las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot. Untuoso y largo en su paso por boca y madurez aromática en retronasal.
. Maridaje: Carnes y embutidos.

Tintos
todo
PERSONALIDAD

16/18°C

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

. Aroma a frutas rojas que hace preveer su entrada golosa y dulce. Recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefactos y toffee.
. Gusto: Entrada golosa y dulce. Fruta madura y suave recuerdo.
. Maridaje: Arroces de carne, caza menor, asados, cordero asado, ensaladas complejas, carnes rojas a la parrilla, carne de buey.

10,95€ Botella 75 cl (14,60€ Litro)



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

17/18°C

. 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 acidez viva.
. Maridaje: Quesos curados, caza de pluma, embutidos, estofados, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, carnes rojas asadas.

20,50€ Botella 75 cl (27,33€ Litro)



Vino Ribera del Duero Tinto Cepa 21

14/16°C

. En nariz destaca la personalidad de la añada con intensidad y finura, aparecen en primer plano los primarios del tempranillo madurados en bodega acompañados de balsámicos y sutiles maderas tostadas.
. En boca es poderoso, de tanino estructurado y gran volumen. El postgusto es largo y muy persistente.
. Maridaje: Arroces, carnes blancas y pescados en salsa.

16,90€ Botella 75 cl (22,53€ Litro)



GADIS**Sabor auténtico**

Precios Válidos del 3 al 23 de junio de 2021



LOS QUESOS QUE QUIERES Y MÁS

**Del 3 al 23 de junio sorteamos
12 viajes para dos personas
a elegir entre:
Canarias, Baleares o Costa del Sol.**



Encuentra los productos señalizados y participa en el sorteo por la compra de 250 g en quesos de mostrador o 1 unidad en los de libre servicio.

Fecha del Sorteo: 30.06.2021

GADIS

Gadisa Retail, S.L.U.
Políg. Piadela, s/n
15300 Betanzos (A Coruña)
www.gadis.es

Precios y promociones
no aplicables a gadislínea.com

Síguenos en



Por favor, no tirar este folleto en la vía pública



nº gratuito de atención al cliente

900 82 55 00



**Xacobeo
21-22**