GADIS

CUESTIÓN DE VINOS



SELECCIÓN ESPECIAL LA BODEGA DE GADIS

GRAN SELECCIÓN DE PREMIOS

Entra en el sorteo de uno de nuestros increíbles premios

(ver contraportada)

DEL 19 DE NOVIEMBRE AL 12 DE DICIEMBRE 2026

GADIS

Xacobeo 2027

#EnConfianza



NUESTRA BODEGA

A través del continuo desarrollo de nuestro surtido, permanecemos siempre activos comprobando, observando y catando los vinos procedentes de las distintas D.O., 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 empeño.

Ribeiro DENOMINACIÓN DE ORIGEN · Valdeorras Denominación de Orixe · Denominación de Origen Rías Baixas Consejo Regulador · Ribeira Sacra · Monterrei · Rueda Denominación de Origen · Bierzo Denominación de Origen · D.O. Vino de Toro · Ribera del Duero · Rioja Denominación de Origen Calificada

D.O. LA MANCHA - D.O. VALDEPEÑAS - D.O. NAVARRA
D.O. CIGALES - I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
D.O. SOMONTANO - D.O. NAVARRA - D.O. CATALUNYA
VINOS PORTUGUESES - VINOS DE IMPORTACIÓN - CAVAS
SIDRAS - ESPUMOSOS - CHAMPÁN - VINOS D.O. MÁLAGA
MOSCATEL - ESPUMOSOS CASTILLA Y LEÓN
DESALCOHOLIZADOS - VINOS DE JEREZ



GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Ribeiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL ·

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 Arnoia. 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.



14/16ºC

Vino tinto D.O. Ribeiro Viña Leiriña

Botella 75 cl (8,65€ Litro)

6,49€

Aroma: Finas hierbas, seco, fondo de eucalipto, fresa ácida.
Gusto: Final balsámico y persistente, entrada larga, taninos muy amables, estructura muy elevada.
Maridaje: Verduras, carne roja a la brasa, carne roja estofada, calderetas de pescado.





9/11ºC

Vino Blanco D.O. Ribeiro Treixadura Teixadal

Botella 75 cl (11,07€ Litro)

Llevando 1 unidad: 8,30€

2ª unidad 70% descuento

2,49€

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



Vino Blanco D.O. Ribeiro Libredón

Botella 75 cl (10,60€ Litro)

Llevando 1 unidad: 7,95€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

3,98€

8/10ºC

Aroma: Intensidad media con aromas frutales.
Gusto: Vino estructurado y fresco.
Maridaje: Mariscos y pescados.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAI MOITO DE TI NO PRODUTO LOCAL



Vino blanco D.O. Ribeiro Alter

Botella 75 cl (11,32€ Litro)

8,49€

Aroma: Aroma intenso, expresivo. Carácter frutal. Sobresale la manzana verde y la piña. Notas de moscatel, miel y acacia.
Gusto: En boca es amplio. Buena estructura y equilibrio. Agradable sensación final de fruta dulce.
Maridaje: Pescados, mariscos y arroces. Quesos gallegos (D.O. de Arzua, Tetilla, Cebreiro, San Simón).



Vino Blanco D.O. Ribeiro Godello Juan Míguez

Botella 75 cl (14,33€ Litro)

10,75€

Aroma: Intensidad alta con aromas frutales que recuerdan a pera, cítricos y frutas con hueso.
Gusto: Vino muy estructurado, con una melodiosa acidez sobre un gran volumen, untuoso fresco, largo aterciopelado. Retronasal potente con buenos matices, postgusto agradable y complejo.
Maridaje: Pescados, mariscos, aperitivos, arroces y carnes blancas.



Vino Blanco D.O. Ribeiro Colección 68 Viña Costeira

Botella 75 cl (15,93€ Litro)

11,95€

Aroma: En nariz aroma intenso, en el que se conjugan a la perfección notas de fruta madura (manzana, melocotón), sobre un fondo de roble muy fino.
Gusto: En boca es un vino sabroso, estructurado, redondo y con un final largo y persistente, que prolonga el placer de su degustación.
Maridaje: Carnes y pescados salseados, foie y en general con todo tipo de pescados y mariscos.



Vino Blanco D.O. Ribeiro Viña Costeira

Botella 75 cl
(9,27€ Litro)

6,95€

Botella Magnum 1,5 L
(9,27€ Litro)

13,90€

Si compras 2 botellas de Ribeiro Viña Costeira de 75 cl

Coge

UNA BEBIDA PAZO BLANCO BURBUJAS DEL CAMINO 75 CL

Te saldrá GRATIS



BOTELLA 1,5 LITROS

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

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL ·

Vino Blanco D.O. Ribeiro Pazo do Mar

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

6,95€

8/10ºC



Aroma: Nariz delicada repleta de matices florales.
Boca: Estructurado y con cuerpo, destaca por su fácil paso por boca. Ligero y refrescante.
Maridaje: Combina a la perfección con pescados y mariscos, aperitivos, quesos tiernos y jamón.



Vino Blanco D.O. Ribeiro Gran Leiriña

Botella 75 cl (13,27€ Litro)

Llevando 1 unidad: 9,95€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,98€

8/10ºC

Aromas: Intensamente afrutados, en boca es un vino, alegre, amplio, rico en sensaciones, que despierta en los sentidos frescura y alegría.
Gusto: Equilibrado y sabroso.
Maridaje: Perfecto para aperitivos, mariscos y pescados.



8/10ºC

Vino Blanco D.O. Ribeiro Casal de Armán

Botella 75 cl (18,60€ Litro)

13,95€

Aroma: Con aromas a nectarina, hinojo y flores blancas.
Gusto: Vino de buena estructura y carácter graso, un final persistente y elegantemente amargo.
Maridaje: Mariscos de la costa, cocidos o a la plancha. Pescados sabrosos y salseados: Merluza a la gallega, arroz con marisco.



Vino Blanco D.O. Ribeiro Carlos Villanueva

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

Llevando 1 unidad: 12,95€

2x1
Llevando 2 la unidad sale a
6,48€

8/10ºC

Aroma: Aromas de intensidad media a pequeñas frutas de hueso como ciruela blanca o melocotón y flores silvestres.

Gusto: Sabroso, fresco y estructurado. Goloso, con sensaciones de fruta exótica y toques cítricos. Una acidez perfectamente integrada y muy agradable.
Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, carnes blancas, pescados y quesos suaves.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

Valdeorras
Denominación de Orixe

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL ·

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 más de 40 bodegas.



8/10ºC

Vino Blanco D.O. Valdeorras Godello Viña Abad

Botella 75 cl (11,00€ Litro)

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

Llevando 1 unidad: 8,25€

4,13€

Aroma: Frutal, intenso, muy aromático.
Gusto: Una boca cremosa y de buen punch.
Maridaje: Marida a la perfección con aves a la plancha.



Vino Blanco D.O. Valdeorras Godello Gran Leiriña

Botella 75 cl (17,32€ Litro)

Llevando 1 unidad: 12,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,50€

8/10ºC

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

8/10ºC



Vino blanco Godello D.O. Valdeorras Joaquín Rebolledo

Botella 75 cl (15,67€ Litro)

11,75€

Aroma: Calidad en intensidad de aromas primarios, perfumes de manzana y pera, albaricoque y melocotón, sensación de hinojo y recuerdo de boj.
Gusto: En boca es untuoso, textura ligera grasa y bien estructurado. Acidez bien equilibrada, ligeramente goloso, y con un elegante amargor que le hace persistente en la boca. Postgusto frutal largo.
Maridaje: Pescados, mariscos, ensaladas y quesos.



Vino Blanco Godello D.O. Valdeorras Ruchel

Botella 75 cl (11,72€ Litro)

8,79€

8/10ºC

Aroma: De aroma intenso, destaca por su complejidad, finura y elegancia, donde se aprecian nítidamente notas frutosas.
Gusto: De entrada muy suave, aunque con acidez adecuada, se presenta con una amplitud de sabores frutales, destacando en su gran persistencia y su sensación global de redondez.
Maridaje: Recomendado para quesos, pescados y toda clase de mariscos.



Vino Blanco Godello D.O. Valdeorras Viñaredo

Botella 75 cl (12,65€ Litro)

9,49€

8/10ºC

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



GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Valdeorras
Denominación de Orixe

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL





Vino Tinto Summum D.O. Valdeorras Menciño

Botella 75 cl (9,67€ Litro)

Llevando 1 unidad: 7,25€

2ª unidad 70% descuento

2,18€

13/14ºC

Aroma: Destacan los aromas a frutos rojos.
Gusto: Acidez justa, suave, aterciopelado y final persistente.
Maridaje: Se recomienda para acompañar cualquier tipo de carnes, embutidos y quesos.

Vino Tinto D.O. Valdeorras Mencía Alan de Val

Botella 75 cl (11,33€ Litro)

16/18ºC

8,50€



Aroma: Aromas de frutas rojas y negras, maduras y en confitura, elegantemente aderezadas con sutiles especiados, regaliz, flores secas y delicados cueros finos.
Gusto: En boca se expresa con finura, resultando sabroso, fresco y jugoso, con delicada estructura tánica, buena armonía y persistente frutosidad.
Maridaje: Combina a la perfección y ensalza los numerosos pescados azules, carnes blancas y rojas con sus diversos arroces.



16/18ºC

Vino Tinto Barrica D.O. Valdeorras Joaquín Rebolledo

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€

Aroma: Cereza, mora y frambuesa, notas especiadas de cacao. Minerales (tiza, pizarra) y ligeramente balsámico.
Gusto: Completo, fresco y sabroso. Buena untuosidad. Luz y armónico, fácil de beber con un final afrutado largo.
Maridaje: Gratinados, comida italiana y mediterránea, estofado, caza, asados, bacalao en cualquiera de sus modalidades.



16/18ºC

Vino Tinto D.O. Valdeorras Barrica Valdouro

Botella 75 cl (9,00€ Litro)

Llevando 1 unidad: 6,75€

2ª unidad 70% descuento

2,03€

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



16/18ºC

Vino Tinto D.O. Valdeorras Mencía Joaquín Rebolledo

Botella 75 cl (11,13€ Litro)

8,35€

Aroma: Cereza, mora y frambuesa, notas especiadas de cacao. Minerales (tiza, pizarra) y ligeramente balsámico.
Gusto: Completo, fresco y sabroso. Buena untuosidad. Luz y armónico, fácil de beber con un final afrutado largo.
Maridaje: Gratinados, comida italiana y mediterránea, estofado, caza, asados, bacalao en cualquiera de sus modalidades.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL ·

La Denominación de Origen Rías Baixas se creó en 1988 y está dividida en cinco subzonas: Val do Salnés, Condado de Tea, O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla. Los viñedos ocupan una superficie de 4.800 hectáreas, que pertenecen a 180 bodegas. Esta denominación es la mayor productora gallega con una producción total de casi los 28 millones de litros.



Vino Tinto D.O. Rías Baixas Condado do Tea Albariño Señorío de Rubiós

Botella 75 cl (7,93€ Litro)

Llevando 1 unidad: 5,95€

2ª unidad 70% descuento



14/16ºC **1,79€**

Aroma: De buena intensidad, notas de frutos del bosque (mora, zarzamora, grosella, arándano) y fondo floral (violetas).
Gusto: Bien estructurado, vivo, con nervio y frescura.
Maridaje: Perfecto con carnes.



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

Botella 75 cl (11,93€ Litro)

Llevando 1 unidad: 8,95€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,48€ **10/12ºC**

Aroma: En nariz tiene una intensidad media-alta, es muy afrutado, fresco y limpio, destacando la treixadura con notas de manzana verde.
Gusto: 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, pescados y ensaladas.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Valtea

Botella 75 cl (19,33€ Litro)

Llevando 1 unidad: 14,50€

2ª unidad 70% descuento

4,35€ **10/12ºC**

Aroma: Limpios aromas de buena intensidad con recuerdos frutales de albaricoque, piña y manzana sobre un fondo de heno y flores blancas.
Gusto: En boca es amplio, glicérico, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia. Retrogusto con muy buen recuerdo final.
Maridaje: Pescado, marisco, queso fresco.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Doña Luci

Botella 75 cl (7,99€ Litro)

5,99€ **8/10ºC**

Aroma: Rico en aromas a fruta tropical, albaricoque y un sutil fondo cítrico de pomelo. Notas a hierba seca y a flor blanca.
Gusto: Intenso y goloso, fresco y equilibrado. Con volumen. De final largo y agradable
Maridaje: Pescados blancos, mariscos y arroces.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSELLO REGULADOR

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL



8/10ºC

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

Botella 75 cl (15,87€ Litro)

11,90€

Aroma: Intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, pomelo, limón, tropical, piña, lichis y flores blancas.
Gusto: Fresco, goloso, muy frutal, equilibrado y persistente.
Maridaje: Ideal con aperitivos, sushi, pasta, pescados, arroces, carnes blancas y mariscos.



8/9ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Señorío de Sobral

Botella 75 cl (11,93€ Litro)

8,95€

Aroma: Aroma de buena intensidad, fino, con recuerdos de hierbas aromáticas en primer plano (laurel) y un fondo de fruta blanca madura (pera, manzana verde).
Gusto: En boca es fresco y suave, muy proporcional, con un retrogusto amplio de variados matices.
Maridaje: Es ideal para aperitivos, pescados y mariscos.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Nº12 by Paco & Lola

Botella 75 cl (15,27€ Litro)

Llevando 1 unidad: 11,45€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

5,73€

8/10ºC

Aroma: Aroma de intenso a medio, cítricos (piel de limón, mandarina) y flores blancas, acacia y azahar, con un fondo tropical dulce y recuerdo a lichis.
Gusto: Boca fresca, buen acidez, muy frutal e intenso y equilibrado.
Maridaje: Ideal con aperitivos, sushi, pasta, pescados, arroces y mariscos.





10/12ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Sobre Lías Casal Caeiro

Botella 75 cl (13,27€ Litro)

8/10ºC **9,95€**

Aroma: Se trata de un vino fresco y altamente aromático que despliega un impresionante conjunto de sutiles y delicados aromas. Por ello, tiene unas reminiscencias de fruta blanca madura con notas minerales.
Gusto: En la boca irrumpe con el típico carácter del albariño, con toques de manzana, pera y jugosa lima, y su rico y prolongado paladar, integrado en su conjunto, por una fresca y vivaz acidez.
Maridaje: Perfecto con pescados y mariscos.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Pazo de Serantellos

Botella 75 cl (7,93€ Litro)

5,95€

Aroma: Nariz intensa con aromas florales y a frutas blancas.
Gusto: En boca es fresco, ligeramente ácido y con un final agradable y persistente.
Maridaje: Pescados, mariscos y arroces.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

DENOMINACION DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL



7/10ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Crianza Sobre Lías Lusco

Botella 75 cl (15,93€ Litro)

11,95€

Aroma: En nariz es intenso y con aromas a flores balsámicas y recuerdos a fruta madura y manzana.
Gusto: En boca es equilibrado, redondo y con toques cítricos.
Maridaje: Perfecto para pescados y mariscos.





8/10ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Esencia Diviña

Botella 75 cl (12,67€ Litro)

9,50€

Aroma: La fase olfativa presenta una considerable intensidad, con notas de flores blancas, saúco, mimosas, frutas blancas, manzana y pera, todo ello sobre un fondo cítrico.
Gusto: La entrada en boca presenta una fase gustativa abocada, sin ser dulce, donde se vuelven a encontrar notas florales y de fruta blanca, con una acidez equilibrada que hace de él un vino fresco.
Maridaje: Pescados blancos al horno, mariscos y ensaladas.





7/10ºC

4,50€

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Centum Terrae

Botella 75 cl (6,00€ Litro)

Aroma: Presenta un gran potencial aromático, con toque herbáceo y también una ligera fragancia floral.
Gusto: Es potente en boca, glicérico y con fresca acidez. Además de equilibrado y bien estructurado.
Maridaje: Perfecto para pescados y mariscos.



7/10ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Villanueva

Botella 75 cl (18,60€ Litro)

Llevando 1 unidad: 13,95€

2x1
Llevando 2 la unidad sale a
6,98€

Aroma: Sobresaltado en aromas con tonos de cítricos maduros, notas de manzana e hierba.
Gusto: Envolvente en boca, fresco, agradable, sabroso, persistente y muy completo.
Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, pescados y quesos suaves.



Aroma: De aroma floral intenso con ciertos dejes frutales.
Gusto: En boca aporta un tacto suave con amplios matices gustativos que se traducen en cargas frutales con mucho sabor que rematan en un regusto persistente y fino.
Maridaje: Un albariño que combina a la perfección con pescado, moluscos y queso curado.

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Bouza do Rei

Botella 75 cl (11,33€ Litro)

10/12ºC **8,50€**

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026







10/12ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Rectoral do Umia

Botella 75 cl (7,93€ Litro)

5,95€

Aroma: En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y frutas de hueso (albaricoque, melocotón).
Gusto: En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Sápido, goloso y glicérico.
Maridaje: Marisco, quesos y pescado.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Gran Leiriña

Botella 75 cl (17,32€ Litro)

Llevando 1 unidad: 12,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,50€

10/12ºC

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

10/12ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Martín Códax

Botella 75 cl (16,44€ Litro)

12,33€

Aroma: Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmín y azahar) y un fondo herbáceo tipo heno.
Gusto: Envolvente, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de la fruta cítrica madura.
Maridaje: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Lolo

Botella 75 cl (10,65€ Litro)

7,99€

7/10ºC

Aroma: Aroma intenso, excelente expresión varietal (cítricos, pomelo, manzana verde) y con recuerdos de hierbas aromáticas (lavanda y heno).
Gusto: En boca es potente, fructoso, rico en matices de fruta con notas complejas de hierbas aromáticas, muy sabroso, elegante y persistente.
Maridaje: Todo tipo de pescado y marisco, cocina oriental y cocina vegetariana.





10/12ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Veiga da Princesa

Botella 75 cl (14,60€ Litro)

10,95€

Aroma: En nariz es muy intenso, donde presenta notas de fruta tropical, flores blancas y cítricos.
Gusto: En boca es muy vivo pero con cuerpo, resultando equilibrado y muy agradable a su paso.
Maridaje: Todo tipo de tapas, y también con pescados y mariscos.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS



7/10ºC

Vino Blanco D.O. Rías Baixas O Rosal Terras Gauda

Botella 75 cl (19,93€ Litro)

14,95€

Aroma: Es un vino de gran complejidad donde la fusión de los aromas de melocotón maduro, piel de naranja y flor blanca se sustentan en sutiles recuerdos minerales y notas balsámicas (eucalipto y resina de pino).
Gusto: La primera sensación en la boca es amable, seguida de una agradable untuosidad. Es denso, sedoso, carnoso, con toques de mineralidad y miel. Su fresco e intenso final nos revela su asombrosa estructura y equilibrada acidez.
Maridaje: Maravillosa combinación con mariscos: Ostras, almejas y cangrejo. También con la cocina asiática o con carnes blancas y arroces.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Semiseco Marieta

Botella 75 cl (10,53€ Litro)

10/12ºC **7,90€**

Aroma: Intensidad alta con notas de melocotón, manzana madura y melón. Con un fondo de cítricos de limón.
Gusto: Paso en boca goloso e intenso.
Maridaje: Mariscos, pescados y sushi.



Vino Blanco D.O. Rías Baixas O Rosal Altos de Torona

Botella 75 cl (13,32€ Litro)

7/10ºC **9,99€**

Aroma: Complejo recorrido aromático, donde convergen fruta fresca y madura. Intensidad alta, con matices de fruta con hueso y toques tropicales a maracuyá y mango.
Gusto: Vino goloso, estructurado, con una vivacidad punzante que equilibra su paso por el paladar. Final largo y persistente. Respetando aromas y sabores de las variedades.
Maridaje: Ideal para marisco, sushi y comidas especiadas.

Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Pazo de Villarei

Botella 75 cl (13,32€ Litro)

Llevando 1 unidad: 9,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

5,00€





Aroma: Aromas de notable intensidad, aromas tropicales (piña), albaricoque, herbáceos, y ligeras notas de flores blancas.
Gusto: En boca untuoso, buena estructura, muy fresco, sensaciones de fruta de hueso y tropical, notas cítricas y herbáceos frescos, persistente ligero amargor y una acidez bien integrada.
Maridaje: Pescados blancos, mariscos y arroces.

8/10ºC



Vino Blanco D.O. Rías Baixas Albariño Abadía de San Campio

Botella 75 cl (15,87€ Litro)

10/12ºC **11,90€**

Aroma: Destaca intensos aromas frutales, donde resaltan las frutas blancas como la manzana Golden, pera y plátano acompañadas de recuerdos cítricos y ligeras notas de anís.
Gusto: En boca destaca su fresca y chispeante acidez,esta acidez va acompañada de una suave untuosidad que hace de él un vino equilibrado, amable, alegre y muy fresco.,.
Maridaje: Maravillosa combinación con mariscos: Ostras, almejas y cangrejo. Disfrútelo tambien con la cocina asiática..

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Ribeira Sacra
El sabor de un paisaje

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 blanco D.O. Ribeira Sacra Godello Regina Viarum

Botella 75 cl (12,92€ Litro)

9,69€

8/10ºC

Aroma: Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas.
Gusto: Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca.
Maridaje: Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación.



Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Regina Viarum

Botella 75 cl (11,99€ Litro)

8,99€

15/16ºC

Aroma: Agradable aroma frutal y fresco, destacando los frutos rojos muy maduros.
Gusto: Diversos matices con fondo mineral que se descubren en copa con su degustación. Ataque fresco, intensidad mineral con mucha expresividad, con estructura redonda y aterciopelada en boca. Amable, amplio y con un retronasal largo, recordando la variedad con el devenir del tiempo. Cálido y persistente.
Maridaje: Carnes, caza, pescado, gastronomía gallega.



Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Xuno Abadía da Cova

Botella 75 cl (16,87€ Litro)

12,65€

14/16ºC

Aroma: Aroma complejo e intenso, mineral, con fruta madura, fruta negra y roja; matices de café, tabaco y hierbas de monte.
Gusto: En boca es amplio y sabroso, con taninos maduros de elegante final y larga persistencia.
Maridaje: Carnes rojas, quesos fuertes, arroces, pastas y platillos picantes.

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Abadía da Cova

Botella 75 cl (12,47€ Litro)

9,35€



16/18ºC

Aroma: Potente y limpio, fruta roja, fruta madura, floral y varietal de marcada personalidad.
Gusto: Sabroso, frutal, grosellas, arándanos, caramelo rojo, minerales con carnosidad y ternura y un punto de calidez.
Maridaje: Carnes a la plancha y arroces.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

Ribeira Sacra

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Vía Romana

Botella 75 cl (11,89€ Litro)

8,92€

16/18ºC



Caixa de Galicia 2026
Acio de Ouro
Mellor Tinto 2026

Aroma: De nariz franca. Aromas varietales muy intensos a fresas y grosellas negras, con notas florales y lácticas. Balsámico y mineral. Con trazas dulces de regaliz confitado y especias muy finas.
Gusto: En boca es amable, respetuoso y sutil. Equilibrado, amplio y glicérico. Fresco, mineral y con notas balsámicas. Con fruta roja bañada en chocolate y notas de regaliz. Con final agradable.
Maridaje: Carnes y quesos.

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Lagariza

Botella 75 cl (11,33€ Litro)

8,50€

14/16ºC



Aroma: Muy agradable en nariz con una explosión de frutas. Notas balsámicas y florales en un segundo plano.
Gusto: Suave y goloso a pesar de su juventud. Muy equilibrado en boca y fresco.
Maridaje: Carnes, quesos curados, arroz y pescado.



Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra VR Mencía Barrica

Botella 75 cl (17,00€ Litro)

12,75€

16/18ºC

Aroma: Notas de frutos rojos, balsámicos, 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.



12/15ºC

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Rectoral de Amandi

Botella Magnum 1,5 L (7,33€ Litro)

10,99€

La botella de 75 cl saldría a: 5,50€

BOTELLA 1,5 LITROS

Aroma: Aromas de grosellas, moras y en su toque especiado (nuez moscada).
Gusto: En boca está carnoso, suavemente tánico, con el punto de acidez en justo contraste con la entrada golosa de fruta madura, especies y un agradable punto vegetal.
Maridaje: Ideal para carnes y embutidos.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Ribeira Sacra

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL



10/12ºC

Vino Blanco D.O. Ribeira Sacra Godello Casa Moreiras

Botella 75 cl (9,99€ Litro)

7,49€

Aroma: Aromas de carácter frutal con reminiscencias a manzana verde, plátano, ciruelas, pomelo y ligero fondo floral.
Gusto: Intensidad alta en boca, frutal en su paso, sabroso, cálido, con una fresca acidez y una larga persistencia en el paladar.
Maridaje: Ideal para aperitivos y pescados.



14/16ºC

Vino Tinto D.O. Ribeira Sacra Mencía Joven Don Bernardino

Botella 75 cl (11,93€ Litro)

8,95€

Aroma: En nariz es amplio, con una intesidad aromática fina y distinguida, reforzada por la carga de varietales propios de la uva mencía.
Gusto: En boca es intenso, elegante, equilibrado. Un vino aterciopelado, una acidez bien ensamblada, con una fuerza alcohólica sutil, generosa y redonda.Maridaje: Ideal acompañante de la cocina tradicional gallega, empanada, cocido, pulpo, carnes asadas, lamprea... así como carnes de temporada como el jabalí, ciervo, venado...

MONTERREI
Denominación de Orixe

Se creó en el año 1994 llevando al resurgir de la comarca. Los viñedos de esta D.O. ocupan una superficie de más de 798 hectáreas que pertenecen a 30 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 Vilardevós.



Vino Blanco D.O. Monterrei Godello Gargalo

Botella 75 cl (14,33€ Litro)

10,75€

6/8ºC



Aroma: Al olfato, despliega una intensidad alta con frescos aromas de flores blancas como el jazmín, acompañados de notas de fruta tropical, hierba fresca y un toque de miel.
Gusto: En boca, se presenta voluminoso y amplio, destacando sabores de albaricoque, manzana y mango que persisten en un final largo y aromático.
Maridaje: Risottos, marisco, pescado blanco, aperitivos y pescado azul.

10/12ºC



Vino Blanco D.O. Monterrei Godello Alma de Autor

Botella 75 cl (14,53€ Litro)

10,90€

Aroma: Aromas frutales a pera, melón y frutos de hueso. Florales como el narciso y jazmín. Notas de manzana madura.
Gusto: Sabor seco, intenso y largo.
Maridaje: Ideal con pescados grasos y carnes blancas.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

MONTERREI
Denominación de Orixe

HAI MOITO DE TI · NO PRODUTO LOCAL ·



8/10ºC

Vino Tinto D.O. Monterrei Mencía Araúxa Gargalo

Botella 75 cl (13,27€ Litro)

6/8ºC **9,95€**

Aroma: Aroma fresco, prolongado y floral con notas cítricas. Dejos de hierba fresca y notas de miel, excelente expresión frutal.
Gusto: En boca glicérico, muy sabroso, equilibrado.
Maridaje: Pescados, mariscos, carnes blancas y arroces.



Vino Blanco D.O. Monterrei Setembro

Botella 75 cl (10,33€ Litro)

7,75€

Aroma: En nariz destaca por su marcada complejidad e intensidad de aromas primarios, cítricos, notas tropicales de piña y frutas de hueso (melocotón y albaricoque) y un final floral de flores blancas.
Gusto: Boca grasa, untuoso, glicérico, con buena estructura, sabroso y ligeramente amargo.
Maridaje: Perfecto para acompañar pescados blancos, mariscos, carnes de ave, arroces.



Vino Tinto Mencía D.O. Monterrei Setembro

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

6,95€ 14/16ºC

Aroma: En nariz destaca por su carácter frutal de frutas rojas (cereza, frambuesa) y notas de fruta negra (mora), complejidad aromática con notas balsámicas y ligeros ahumados.
Gusto: En boca es suave en el ataque, buen cuerpo, equilibrado, untuoso y vuelven los recuerdos frutales de frutas rojas persistentes.
Maridaje: Perfecto para acompañar pescados azules, todo tipo de carnes rojas, hongos.

Vino Tinto Mencía D.O. Monterrei Quinta das Tapias

Botella 75 cl (11,05€ Litro)

Llevando 1 unidad: 8,29€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,15€

10/12ºC



Galardón Galicia 2026
Acio de Ouro
D.O. Monterrei
Tinto 2026

Vino D.O. Monterrei Blanco Godello Quinta das Tapias

Botella 75 cl (9,93€ Litro)

7,45€

10/12ºC

Aroma: Nariz de claro y marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas y de hueso y ligeros matices florales.
Gusto: Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado de estructura media y largo postgusto.
Maridaje: Perfecto para pescados y mariscos.





Vino Blanco D.O. Monterrei Godello O do Avó Marcelo

Botella 75 cl (7,32€ Litro)

5,49€

10/12ºC

Aroma: Buena intensidad, cítricos, pomelo, lima, ligeros balsámicos, anís, menta y frutas de hueso.
Gusto: Boca, fresca, cítricos de buena intensidad, frutal, hierbas aromáticas, con volumen, graso.
Maridaje: Pescados blancos, mariscos y arroces.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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.



6/8ºC

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo Cuatro Rayas

Botella 75 cl (6,65€ Litro)

4,99€

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



Vino D.O. Rueda blanco verdejo Beronia

Botella 75 cl
(9,32€ Litro)

6,99€

8/10ºC

Aroma: De gran intensidad aromática, posee notas cítricas y de fruta blanca, así como aromas herbáceos característicos de la variedad como el hinojo.
Gusto: En boca es untuoso, fresco y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo
Maridaje: Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos combinan también perfectamente con este vino.



Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo Ramón Bilbao

Botella 75 cl
(10,60€ Litro)

7,95€

8/9ºC

Aroma: Altos aromas a frutas tropicales y fruta blanca. Flores como el jazmín y notas cítricas que combinan con hierbas aromáticas e hinojos.
Gusto: En boca es fresco, con presencia de acidez, largo y con un final sedoso. En retronasal aparecen los cítricos y herbales de nuevo.
Maridaje: Con aperitivos y platos fríos, como cremas, verduras al vapor, ensaladas, quesos cremosos y carnes blancas.







10/12ºC

Vino D.O. Rueda blanco verdejo Pata Negra

Botella 75 cl (7,99€ Litro)
Llevando 1 unidad: 5,99€

2x1
Llevando 2 la unidad sale a
3,00€

Aroma: Varietal, despliega un armonioso conjunto de notas frutales (manzana verde) sobre fondo de aromas vegetales y anisados (heno, hinojo).
Gusto: En boca, es equilibrado y fresco, con buena acidez y densidad. Paladar largo y untuoso, casi aterciopelado, con un grato contraste al final, de ligera astringencia.
Maridaje: Acompañar con platos ligeros (arroces, pescados y mariscos).



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

Bierzo
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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, lo que supone el 18% de la superficie provincial con más de 74 bodegas. Geográficamente limita con las provincias de Ourense, Lugo y Asturias.



Vino Blanco Godello D.O. Bierzo Hacienda Sael

Botella 75 cl (7,93€ Litro)

5,95€

8/10ºC

Aroma: Aromas que anticipan delicados perfumes de albaricoque, lichi y frutas tropicales maduras.
Gusto: En su paso por boca es vivo, fresco y envolvente.
Maridaje: Pescados y mariscos.



Vino Tinto Mencía D.O. Bierzo Dominio de Tares Cepas Viejas

Botella 75 cl (21,27€ Litro)

16/18ºC **15,95€**

Aroma: Aromas iniciales de cueros que acaban integrándose en aromas de frutillos negros en confitura, matiz balsámico a regaliz negro, hojarasca verde con tierra, especiados y frutos del bosque en confitura, que le brindan un agradable final.
Gusto: En boca es rico, glicérico, especiado (cacao), con fruta negra bañada en chocolate y regaliz, de excelente paso y longitud, mineral con casis y notas balsámicas.
Maridaje: Acompaña asados, cocidos, embutidos ibéricos y quesos curados.



Vino tinto mencía D.O. Bierzo Hacienda Sael

Botella 75 cl (7,32€ Litro)

5,49€

16/17ºC

Aroma: Compleja, con mucho terruño. Huele a frutos silvestres, a vainilla, chocolate y toffe.
Gusto: Es intenso, se nota el equilibrio y concentración propia de cepas viejas, estructurado armónico, elegante muy persistente y sabroso
Maridaje:Vino ideal para acompañar las parrilladas de carne, embutidos y patés. Además es ideal para el "tapeo" y los pinchos.



Vino tinto mencía D.O. Bierzo Pétalos

16/18ºC

Botella 75 cl (22,60€ Litro)

16,95€

Aroma: Potentes aromas a frutos, cereza y moras con notas florales.
Gusto: En boca es fresco y ligero, con cuerpo, suave, que acompaña el sabor y la persistencia de su intenso aroma.
Maridaje: Perfecto para acompañar arroces, pastas, embutidos, pescados y carnes blancas.



Vino Tinto Mencía D.O. Bierzo Petit Pittacum

Botella 75 cl (8,33€ Litro)

6,25€

16/18ºC

Aroma: Elegante y muy expresivo en nariz. Recuerdos a frutas rojas, cerezas, moras.
Gusto: Muy fresco y de paso suave y ligero. Jugoso, con mucha fruta.
Maridaje: Carnes rojas con salsa, carnes blancas, pasta con salsa de carne, quesos semicurados o asados.



Vino tinto Colección D.O. Bierzo Palacio de Arganza

Botella 75 cl (5,27€ Litro)

3,95€

15/17ºC

Aroma: Arándanos, madera, jara, frutas negras y rojas.
Gusto: Salino, ensamblado, muy floral.
Maridaje: Guisos de caza mayor, asados con trufa, costillas a la brasa.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

D.O. VINO DE TORO

Se 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 más de 64 bodegas.





Vino Tinto D.O. Toro Joven Muruve

Botella 75 cl (5,32€ Litro)

3,99€

16/18ºC



10/15ºC

Vino tinto D.O. Toro Matsu El Pícaro

Botella 75 cl (10,60€ Litro)

7,95€

Vino Tinto o rosado D.O. Toro Fariña Colegiata

Botella 75 cl (7,93€ Litro)

Llevando 1 unidad: 5,95€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

14/16ºC **2,98€**

Aroma: En nariz aparecen aromas de frutas rojas maduras.
Gusto: En boca es carnoso y suave, con muy buena estructura sin ser demasiado tánico. Es amplio y redondo.
Maridaje: Acompañante para carnes rojas, pasta, tapas y quesos.



12/14ºC





14/17ºC

Vino tinto D.O. Toro Prima

Botella 75 cl (15,33€ Litro)

11,50€

Vino D.O. Toro Tinto roble Bajoz

Botella 75 cl (5,05€ Litro)

3,79€

Aroma: En nariz ofrece aromas a frutas rojas, licores y vainilla.
Gusto: En boca es carnoso, elegante, sabroso, de gran cuerpo y persistente.
Maridaje: Es perfecto compañero de todo tipo de carnes rojas, asados, quesos curados y semicurados.

16/17ºC



Vino D.O. Toro Tinto 24 Mozas

Botella 75 cl (11,32€ Litro)

8,49€

Aroma: Intensidad media alta. Marcados tonos frutales con recuerdos a frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y atisbos de especias.
Gusto: En boca es seco, con acidez adecuada, bien constituido, sabroso con buena textura (tanicidad noble y ajustada de la madera a la fruta). Final frutal grato levemente especiado. Buena persistencia.
Maridaje: Carnes y arroces.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.



Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIBERA DEL DUERO

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 más de 27.468 Ha y tiene registradas más de 300 bodegas.





15/16ºC

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Bardos

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€

Aroma: Atractivo aroma con mucha fruta y regaliz, combinadas con las notas de su crianza.
Gusto: Corpulento pero sedoso y amable, con un tanino perfectamente pulido y un agradable final, con recuerdo de fruta negra y sotobosque.
Maridaje: Carnes y embutidos.



Vino Tinto roble D.O. Ribera del Duero Altos de Tamaron

Botella 75 cl (5,19€ Litro)

3,89€

16/17ºC

Aroma: Abundantes aromas a cerezas, ciruelas y frutos rojos con toques finos de roble tostado de café y chocolate.
Gusto: El paladar es amplio, afrutado, un toque de vainilla, taninos suaves y un agradable y duradero postgusto.
Maridaje: Perfecto con chuletas de cordero, patés y carne de caza.



Vino Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Carramimbre

Botella 75 cl (10,92€ Litro)

16/18ºC

8,19€

Aroma: Aromas muy intensos de especias (canela, menta, hierbabuena) con toques de vainilla, mezclados con tonos de fruta madur. Limpio y complejo.
Gusto: La entrada es fuerte, donde se notan los taninos para posteriormente dejar un buen paso en boca. Amplio, equilibrado, en el retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Mucha persistencia.
Maridaje: Un vino para disfrutar con tapas, pasta, arroces o como aperitivo.



16/18ºC

8,45€

Vino Tinto roble D.O. Ribera del Duero Melior de Matarromera

Botella 75 cl (11,27€ Litro)

Aroma: Presenta aromas a frutas rojas maduras con especias como el regaliz, el café, o la vainilla. Tiene un cuerpo voluminoso e intenso y a la vez alegre y fresco, sujeto por un excelente nivel de taninos.
Gusto: Mantiene un notable paso con taninos dulces y tras sensaciones frutales con toques a cacao, coco, vainilla y madera limpia, conserva un final largo y persistente
Maridaje: Carnes y embutidos



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RIBERA DEL DUERO





12/16ºC

Vino Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Protos

Botella 75 cl (11,93€ Litro)

8,95€

Botella Magnum 1,5 L (11,93€ Litro)

17,90€

BOTELLA 1,5 LITROS

Aroma: Muy expresivo, potente, complejo, con fruta fresca, especias dulces, notas de bayas rojas.
Gusto: Sabor intenso, afrutado, tostados, con taninos redondos y buen final.
Maridaje: Especialmente recomendado para carnes, pastas, huevos, legumbres... Un vino todoterreno.





16/18ºC

Vino Tinto 10 Meses Selección de barricas D.O. Ribera del Duero Portia

Botella 75 cl (13,72€ Litro)

Llevando 1 unidad: 10,29€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

5,15€

15/16ºC

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Emilio Moro

Botella 75 cl (27,93€ Litro)

20,95€

Aroma: Es muy vivo, perdurando la frescura tras su crianza y dejando los terciarios en un segundo plano enriqueciendo el conjunto.
Gusto: En boca es equilibrado, de gran volumen y paso fácil con un postgusto largo y persistente.
Maridaje: Cordero asado, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo y quesos curados.





14/16ºC

Vino tinto Roble D.O. Ribera del Duero Vega Cubillas

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

Llevando 1 unidad: 6,95€

2ª unidad 70% descuento

2,09€

16/18ºC

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Durón

Botella Magnum 1,5 L (9,17€ Litro)

Llevando 1 unidad: 13,75€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,88€



BOTELLA 1,5 LITROS

Aroma: Intensidad aromática alta donde destacan los aromas de fruta negra madura y frutas rojas, junto a notas de hierbas silvestres y regaliz negro, en equilibrio con los aromas tostados procedentes de la crianza en barrica.
Gusto: Sabor con una entrada potente, con un tanino goloso y una acidez muy refrescante. Destacan sus notas de fruta negra madura, especias y tostados. Final largo y complejo, con notas de ciruela, moras negras y dulces tostados.
Maridaje: Muy recomendado para guisos de carne y caza, y embutidos.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIBERA DEL DUERO



Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Condado de Haza

Botella 75 cl (16,67€ Litro)

16/17ºC

12,50€

Aroma: En nariz se presenta con aromas a cálidos y tostados de ciruela, con notas a cereza y regaliz.
Gusto: En boca se presenta redondo y carnoso.
Maridaje: Está especialmente recomendado para carnes rojas, de caza, asados, cordero, cochinillo, legumbres.



16/18ºC

Vino Tinto Crianza Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero Momo

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€

Aroma: Nariz de media intensidad, de mucha fruta fresca, fruta roja, notas balsámicas y matices tostados y especiados provenientes de su crianza en barrica.
Gusto: En boca es amplio y profundo, muy fresco, con buen tanino presente y largo recorrido.
Maridaje: Aperitivos, carnes a la parrilla, chuletas y guisos de carne de caza.

16/18ºC

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Carramimbre

Botella 75 cl (15,67€ Litro)

11,75€

Aroma: Aromas muy intensos de especias (canela, menta, hierbabuena) con toques de vainilla, mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo.
Gusto: La entrada es fuerte, donde se notan los taninos para posteriormente dejar un buen paso en boca. Amplio, equilibrado, en el retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Mucha persistencia.
Maridaje; Muy recomendado para guisos de carne y caza, y embutidos.



16/17ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Cepa Gavilán

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€

Aroma: La fruta fresca se percibe con nitidez, mostrando también aromas de cedro y regaliz, con un toque mineral muy elegante.
Gusto: En la boca es potente, invasor, pleno y de un final largo.
Maridaje: Asados, carnes rojas, caza menor...

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RIBERA DEL DUERO



16/17ºC

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Pradorey

Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€

Aroma: En nariz presenta aromas primarios a frutas rojas y negras maduras, con aromas terciarios a minerales, especias, balsámicos y torrefactos.
Gusto: En boca es muy agradable y untuoso.
Maridaje: Marida a la perfección con quesos suaves, pizzas y empanadas de carne, setas salteadas o a la plancha y con chorizo, jamón y lomo ibérico.

Vino Tinto Tempranillo Crianza D.O. Ribera del Duero Mayor de Castilla

Botella 75 cl (8,60€ Litro)

Llevando 1 unidad: 6,45€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

3,23€

14/16ºC



Aroma: En nariz podemos apreciar sugerentes aromas de frutosidad, con recuerdos de frutos silvestres, rojos y negros, con un fondo de vainilla, con notas dulces, provenientes de su buena madera.
Gusto: Maduro en boca, pleno de matices con un paso de boca intenso. Su retronasal muestra la riqueza de unos taninos maduros que dejan un postgusto elegante y largo.
Maridaje: Ideal con carnes, pescados y quesos semicurados.



15/18ºC



Vino Tinto 3º Año Crianza D.O. Ribera del Duero Protos

Botella 75 cl (25,27€ Litro)

18,95€

Aroma: Fruta rojas, minerales, coco, madera y toques de especias, potente, expresivo y elegante.
Gusto: Potente, afrutado, tostados, intenso, con buena acidez y final largo y ligeramente ahumado.
Maridaje: Especialmente recomendado para carnes, pastas, huevos, legumbre. Un vino todoterreno.



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

Botella 75 cl (17,67€ Litro)

Llevando 1 unidad: 13,25€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,63€

14/16ºC

Aroma: Fruta roja: Frambuesa y grosella, y fruta negra: Arándano y mora, perfectamente ensamblado con los especiados: Vainilla y clavo, provenientes de la barrica, ligeros tonos de cedro.
Gusto: Carnoso y untuoso, con unos taninos perfectamente integrados, posee un postgusto largo y muy agradable que invita a seguir degustando.
Maridaje: Carnes a la brasa, asados, carnes rojas, quesos curados y charcutería, especialmente jamón.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIBERA DEL DUERO



16/17ºC

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Viña Pedrosa

22,90€

Botella 75 cl (30,53€ Litro)

Aroma: Es amplio, potente, con volumen en boca.
Gusto: Un elegante conjunto de aromas frutales en nariz.
Maridaje: Marida bien con platos de caza, guisos especiados, asados castellanos, arroces con carne y parrilladas.



14/16ºC



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

Botella 75 cl (31,93€ Litro)

23,95€

Aroma: En nariz nos encontramos en primer instante un conjunto frutal pronunciado que poco a poco se va ensamblando con grandes matices de tostados, regaliz y chocolate, dando lugar a una gran expresión de aromas.
Gusto: Boca sabroso, taninos de madera y de fruta muy bien ensamblados, estructurado y equilibrado. Final persistente.
Maridaje: Todo tipo de carnes.

16/18ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Dominio Fournier

Botella 75 cl (30,33€ Litro)

22,75€

Aroma: Aparecen aromas a notas de madera como la vainilla y la bollería, que se mezclan con recuerdos varietales, como la fruta negra y el regaliz.
Gusto: En boca resulta fresco, untuoso y elegante, con un recuerdo muy agradable y una alta persistencia. Es un vino armonioso y equilibrado.
Maridaje: Perfecto con carnes y quesos fuertes.

16/18ºC

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero Matarromera

Botella 75 cl (32,79€ Litro)

24,59€

Botella Magnum 1,5 L (32,60€ Litro)

48,90€

BOTELLA 1,5 LITROS

Aroma: Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de frutas negras muy maduras en armonía con tonos y aromas especiados de madera nueva y noble.
Gusto: Es un vino sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Ribera de Duero.
Maridaje: Carnes, estofados y embutidos.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RIBERA DEL DUERO

16/18ºC



Vino tinto Reserva D.O. Ribera del Duero Matarromera

Botella 75 cl (51,73€ Litro)

38,80€

Aroma: Aromas a frutas negras maduras, con nítidos toques minerales propios de los suelos calizos. Además, ligeros tonos a cacao, especies y balsámicos.
Gusto: Se aprecia un vino con carácter y con presencia a chocolate negro que evolucionarán en cuero nuevo y toques de pipa. Un vino exclusivo y único representante de una saga de vinos icónicos.
Maridaje: ideal para una buena barbacoa, platos picantes, lechazo asado, rabo de toro y pescados azules.

14/16ºC



Vino tinto Reserva D.O. Ribera del Duero Durón

Botella 75 cl (27,93€ Litro)

Llevando 1 unidad: 20,95€

2ª unidad 70% descuento

6,29€

Aroma: Intensidad aromática alta donde destacan los aromas de fruta negra madura y frutas rojas.
Gusto: Sabor con una entrada potente, con un tanino goloso y una acidez muy refrescante.
Maridaje: Carnes rojas y verduras.



14/16ºC

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Malabrigo

Estuche 1 Botella 75 cl
(42,87€ Litro)

32,15€

Aroma: Intensa y muy seria nariz, en la que destacan aromas de fruta negra madura (mora y cassis), y sutiles notas de madera noble.
Gusto: En la boca se revela como un vino carnoso, de taninos estructurados, pero maduros. Dulce con un final y posgusto muy largos.
Maridaje: Ideal para carnes y embutidos.

14/16ºC



Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Malleolus

Botella 75 cl (47,93€ Litro)

35,95€

Aroma: Aroma intenso, con notas balsámicas, de maderas aromáticas, especiadas y de fruta negra sobremadura y en confitura, y toques minerales y de café.
Gusto: En boca potente y concentrado, equilibrado y sabroso; aterciopelado y de cálido final. Notas especiadas por vía retronasal.
Maridaje: Ideal con carnes rojas, asados, caza, embutidos y quesos.

14/16ºC



Vino tinto Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero Emilio Moro

Botella 75 cl (37,27€ Litro)

27,95€

Aroma: En nariz despliega una paleta aromática profunda y precisa, con frutos negros maduros, acompañados de notas de regaliz, clavo y vainilla. Al agitar, se suman matices de cacao y un fondo balsámico que aporta frescura.
Gusto: En boca es envolvente, con acidez equilibrada y un recorrido sabroso y estructurado. Final largo y armónico, invitando a seguir bebiendo.
Maridaje: Carnes rojas, lechazo asado tradicional.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Recibe el reconocimiento oficial de la Denominación de Origen Rioja el 6 de junio de 1925. Cuenta con más de 600 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".



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Campillo

9,75€

Botella 75 cl (13,00€ Litro)

Aroma: Ofrece una distinguida conjunción de fruta roja madura y notas especiadas y tostadas procedentes de la barrica.
Gusto: En boca es sabroso, con buena carnosidad y estructura tánica en equilibrio con su acidez. Su final es amplio y elegante.
Maridaje: Carnes rojas y embutidos.



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Glorioso

6,75€

Botella 75 cl (9,00€ Litro)

Aroma: Limpio y complejo. Nos ofrece matices de lavanda y frutos rojos.
Gusto: Sabor denso y con cuerpo de sensaciones dulces y envolventes al final de la boca. Postgusto largo.
Maridaje: Ideal para acompañar guisos de pasta, carnes y asados.

14/16ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Marqués de Cáceres

Botella Magnum 1,5 L
(9,17€ Litro)

13,75€

La botella de 75 cl saldría a: 6,88€

Aroma: Nariz salpicada de notas a suaves especias y madera fina sobre un fondo untuoso de frutos rojos.
Gusto: Boca golosa, fresca, su trama tánica se funde con la fruta madura y fresca en un conjunto amable. Largo, sabroso en final de cata.
Maridaje: Carnes y embutidos.

BOTELLA 1,5 LITROS

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

14/16ºC



Vino Tinto D.O. Ca.Rioja Milflores

Botella 75 cl (9,00€ Litro)

Llevando 1 unidad: 6,75€

2ª unidad 70% descuento

2,03€

Aroma: Característico aroma del tempranillo de la Rioja Alavesa. Intensas notas a frambuesa con matices a regaliz e hinojo.
Gusto: Fresco y amplio en boca con taninos muy amables. Final largo, goloso y envolvente.
Maridaje: Ideal para quesos suaves, pastas, arroces, ensaladas y pescado azules.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

16/17ºC



16/17ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Cantos de Valpiedra

Botella 75 cl (12,60€ Litro)

9,45€

Aroma: Alta intensidad aromática, destacándose por sus notas de moras y endrinas maduras, complementadas con un marcado carácter mineral.
Gusto: En boca, ofrece un ataque graso e intenso, con un paso goloso y una acidez bien equilibrada que mantiene la frescura. El final es largo y mineral, con un eco de maderas finas que subraya su elegancia.
Maridaje: Quesos blandos, carnes rojas, arroces, caza, embutidos, legumbres, ensaladas.

Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Campo Viejo

Botella 75 cl (7,59€ Litro)

Llevando 1 unidad: 5,69€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO **2,85€**

Aroma: Aroma perfumado muy atrayente para el olfato. La primera sensación proviene de varias frutas: cereza, ciruela y moras, con toques de hierbas de montaña, acompañadas de la dulzura de la vainilla y el coco, y los suaves y especiados matices del roble.
Gusto: En el paladar se vuelve a sentir la fruta. Gusto suave y delicado que pide disfrutarlo. El vino refresca la boca y la mantiene llena de aromas.
Maridaje: Acompañar con carnes rojas y blanca, asados y quesos.

16/18ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja El Coto

Botella 75 cl (7,89€ Litro)

5,92€

Aroma: Aroma que mantiene la frescura de la fruta, apreciándose la vainilla y los aromas más emblemáticos del roble tostado.
Gusto: En boca es sedoso y persistente presentado sabores especiados bien ensamblados.
Maridaje: Carnes, pescados, quesos o ibéricos.

10/15ºC



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Hacienda López de Haro

Botella 75 cl (9,00€ Litro)

6,75€

Aroma: Complejo, aromas a fruta roja madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza.
Gusto: Suave y aterciopelado, con tanino dulce y maduro. Amable y fácil de beber. Largo postgusto.
Maridaje: Carnes y embutidos.



16/18ºC

Aroma: En nariz es complejo, destacando aromas de frutos rojos complementados con notas de hierbas aromáticas y especias.
Gusto: En boca es muy fresco y equilibrado, que nos recuerda a la fruta sobre un fondo goloso, con taninos muy vivos y muy integrados.
Maridaje: Marida a la perfección con asados, chuletillas a la brasa, embutidos ibéricos o quesos curados.

Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Beronia

Botella Magnum 1,5 L
(9,83€ Litro)

14,75€

La botella de 75 cl sale a 7,38€

BOTELLA 1,5 LITROS

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



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

Botella 75 cl (13,05€ Litro)

Llevando 1 unidad: 9,79€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,90€ 16/18ºC

Aroma: Base de frutos rojos con notas de madera, coco y vainilla.
Gusto: Fresco al paladar, agradable a su paso con sus notas afrutadas y tostadas.
Maridaje: Embutidos, carnes rojas a la parrilla, arroces de carne, quesos curados, asados, carnes blancas.



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Bordón

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

6,95€ 16/18ºC

Aroma: Aromas a frutas rojas con toques de regaliz y ahumados.
Gusto: Limpio, sabroso y equilibrado, final afrutado y especiado.
Maridaje: Perfecto para acompañar con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados.



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Viña Pomal

Botella 75 cl (17,32€ Litro)

12,99€ 14/16ºC

Aroma: Aroma intenso y limpio. Dominan las frutas rojas que se mezclan con notas de crianza: Tabaco, trufas y vainilla.
Gusto: De buena concentración se mantiene largo en boca. Con cuerpo y una buena acidez.
Maridaje: Complemento perfecto en platos que contienen verdura, arroces, quesos, pato y pescado azul.



Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Edición Limitada Ramón Bilbao

Botella 75 cl (19,93€ Litro)

14,95€ 18/20ºC

Aroma: En nariz, es limpio y franco. Con notas primarias de uva negra madura, de crianza noble en barrica francesa, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate.
Gusto: En boca, es largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de complejo retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz.
Maridaje: Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional, como platos mejicanos o de comida china especiada.



Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Viñedos de Altura Ramón Bilbao

Botella 75 cl (17,32€ Litro)

12,99€ 14/16ºC

Aroma: A frutas rojas del tempranillo y frutas rojas de la garnacha perfectamente ensamblados. Aparecen notas balsámicas y especiadas a tomillo y romero y recuerdos dulces a bombón de licor de guinda.
Gusto: Complejo y fresco con un final largo y agradable y una acidez muy equilibrada.
Maridaje: Carnes y embutidos.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Vivanco

Botella 75 cl (11,87€ Litro)

8,90€

Aromas: Intensos a fruta fresca madura, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados.
Gusto: En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.
Maridaje: Perfecto para acompañar todo tipo de platos de cocina mediterránea, arroces, legumbres, pastas y todo tipo de carnes blancas y rojas.



Vino Tinto Crianza D.O. Ca. Rioja Azpilicueta

Botella 75 cl (10,53€ Litro)

7,90€

Aroma: En nariz mantiene una complejidad aromática extraordinaria en la que se percibe un exquisito equilibrio entre las notas frutadas y las de la vainilla, adquiridas durante su crianza en las mejores barricas de roble americano.
Gusto: En boca es sabroso, amplio y bien estructurado, con un post-gusto final a vainilla y especias.
Maridaje: Carnes blancas y rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Ramón Bilbao

Botella 75 cl (19,93€ Litro)

14,95€

Aroma: Limpio y franco. Aromas de fruta negra y roja junto con frutos secos y toques florales.
Gusto: Agradable y fresco, con una acidez vibrante y mucho equilibrio.
Maridaje: Ideal para combinar con la sabrosa carne de caza.



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Vivanco

Botella 75 cl (19,13€ Litro)

14,35€

Aroma: Ofrece aromas de canela salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral.
Gusto: Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.
Maridaje: Perfecto todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas, quesos curados y fuertes: Ideal para acompañar tapas o sólo con chocolate negro.



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Glorioso

Botella 75 cl (17,13€ Litro)

Llevando 1 unidad: 12,85€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,43€

Aroma: Muestra expresión pura con detalles de frambuesa negra, regaliz, moras y fragancia de madera como cedro y vainilla que hacen de este vino sutil y elegante.
Gusto: Sabor equilibrado y placentero, con taninos suaves y bien integrados con la madurez frutal. Lleno de expresividad largo y sabroso.
Maridaje: Caza de pluma, quesos curados y asados.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIOJA
Denominación de Origen Calificada





16/18ºC



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja 200 Monges

Botella 75 cl (71,93€ Litro)

53,95€

Aroma: Aroma a notas de frutas rojas maduras, tabaco, cedro y trufa. Muy limpio y de buena intensidad aromática.
Gusto: En boca buen cuerpo, con taninos nobles de buena crianza en barrica y muy equilibrado. Sabroso, apreciándose notas de regaliz. Elegante en toda su evolución aromática.
Maridaje: Asados de caza mayor y carnes rojas.

16/18ºC

Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Finca Valpiedra

Botella 75 cl (23,93€ Litro)

17,95€

Aroma: Al olfato, se presenta intenso y complejo, destacando una mezcla de aromas a frutas rojas.
Gusto: En boca, ofrece una textura suave y voluminosa, con una estructura tánica fina que realza su sabor, culminando en un final largo y placentero.
Maridaje: Quesos blandos, carnes rojas, caza, legumbres, setas.

16/18ºC



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Coto de Imaz

Botella 75 cl (10,56€ Litro)

7,92€

Aroma: Aromas complejos de frutas rojas compotadas, vainilla, cuero, tabaco y fondo especiado.
Gusto: Redondo, con taninos pulidos, acidez bien integrada y un final largo, elegante y persistente.
Maridaje: Ideal con asados, guisos de carne, caza, platos de cuchara y quesos curados.

14/16ºC



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Antaño

Botella 75 cl (9,32€ Litro)

Llevando 1 unidad: 6,99€

2ª unidad 70% descuento

2,10€

Aroma: Aromas balsámicos, vainilla, especias y un fondo de frutos negros.
Gusto: De cuerpo medio, es complejo y con taninos sedosos. En conjunto es equilibrado, sabroso y persistente.
Maridaje: Perfecto con carnes asadas, platos de caza y quesos curados.

10/15ºC



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Hacienda López de Haro

Botella 75 cl (11,93€ Litro)

8,95€

Aroma: Aromas primarios de fruta madura, complejas notas especiadas y balsámicas y un ligero toque de vainilla.
Gusto: En boca resulta equilibrado, redondo y untuoso. Tanino dulce y maduro y retrogusto elegante.
Maridaje: Guisos y carnes.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026



RIOJA
Denominación de Origen Calificada



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Márqués de Cáceres

Botella 75 cl (14,60€ Litro)

10,95€

16/18ºC

14/16ºC

Aroma: Aroma profundo a notas de fruta negra que se difumina sobre una madera muy fina.
Gusto: En boca, bella expresión de fruta madura donde resalta la clase de su noble terruño. Los sabores, frescos y con cuerpo y taninos realzan su armonía. Estructura untuosa, elegante y final goloso y persistente. Un vino de gran distinción.
Maridaje: Para tomar con pescados muy sabrosos, todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla, caza de pluma y curados.

16/18ºC



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Colección Familia Cune

Botella 75 cl (17,20€ Litro)

Llevando 1 unidad: 12,90€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

6,45€

Aroma: Aromas frescos a frutos rojos destacando el regaliz en perfecto ensamblaje con los aromas golosos a vainilla, toffee, especias y ligeros tostados procedentes de la crianza en barrica.
Gusto: En boca tiene un paso perfecto. Es redondo equilibrado con un toque fresco al final que le da una largura proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería.
Maridaje: Perfecto acompañante para todo tipo de carnes, cocidos y pescados en salsa.



Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Azpilicueta

Botella 75 cl (16,87€ Litro)

12,65€

Aroma: Aromas sutiles a vainilla y membrillo.
Gusto: En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.
Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.

Vino Tinto Reserva D.O. Rioja Faustino V

Botella 75 cl (14,60€ Litro)

Llevando 1 unidad: 10,95€



16/18ºC

3,29€

2ª unidad 70% descuento

Aroma: Intenso, con finas notas tostadas de roble y frutos rojos y ligero fondo de fruta confitada con aportes de vainilla y especias procedentes de roble de maduración en barrica.
Gusto: Paladar redondo, aterciopelado, carnoso, conjugando los taninos dulces de la uva y los procedentes de la madera, muy ensamblados,pero formando un vino suave pero robusto.
Maridaje: Perfecto acompañante con carnes rojas, asados y guisos.

14/16ºC

BOTELLA 1,5 LITROS



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

Botella Magnum 1,5 L
(22,67€ Litro)

34,00€

La botella de 75 cl saldría a: 17,00€

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

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

RIOJA
Denominación de Origen Calificada





16/18ºC

Vino Tinto Reserva D.O. Ca. Rioja Viña Ardanza

Botella 75 cl (35,93€ Litro)

26,95€

Aroma: De gran potencia aromática, primero de carácter frutal (cereza, grosella, ciruela roja) dando paso luego a notas balsámicas y especiadas (pimienta, regaliz, clavo, vainilla, caramelo tostado y nuez moscada).
Gusto: Fresco y equilibrado en boca, con taninos finos y sedosos. Retrogusto amplio que conjuga las frutas rojas y especias con el carácter fresco y largo.
Maridaje: Muy recomendado para guisos de carne y caza y embutidos.

16/18ºC

Vino Tinto Reserva D.O. Rioja Beronia

Botella 75 cl (23,05€ Litro)

Llevando 1 unidad: 17,29€

2ª unidad 70% descuento

5,19€



Aroma: Profundo y compleja nariz de frutos rojos como la zarzamora, notas de especias y clavo sobre fondo de chocolate.
Gusto: Amplio en boca con agradable estructura destacando la frescura de la fruta en equilibrio con los taninos dulces. Vino envolvente y complejo con gran potencial de guarda.
Maridaje: Quesos, carnes y arroces.

8/10ºC

Vino Blanco Platino Semidulce D.O. Ca. Rioja Antaño

Botella 75 cl (4,60€ Litro)

3,45€



Aroma: En nariz, la embriagadora intensidad aromática seduce al catador. Destacan las flores blancas como la camelia, acompañada de aromas de fruta tropical.
Gusto: Sedoso en el paladar, tiene una untuosa textura con retrogusto de plátano y piña.
Maridaje: Perfecto por copas, durante el aperitivo. El contraste con el sabor salado de un queso azul beneficiará su cata.

16/18ºC



Vino Tinto Gran Reserva D.O. Ca. Rioja Coto de Imaz

Botella 75 cl (25,19€ Litro)

Llevando 1 unidad: 18,89€

2ª unidad 70% descuento

5,67€

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.
Maridaje: Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la carne roja.

D.O. La Mancha



16/18ºC

Vino Tinto Roble D.O. La Mancha Pata Negra

3,50€

Botella 75 cl (4,67€ Litro)



Aroma: En nariz se aprecian intensos aromas primarios de bayas negras y rojas, que se integran perfectamente con notas tostadas y especiadas adquiridas de su tiempo en barrica.
Gusto: En boca es sabroso y equilibrado, con retrogusto afrutado.
Maridaje: Marida a la perfección con carnes rojas maduras y estofados.

16/18ºC



3,25€

Vino Tinto Crianza D.O. La Mancha Estola

Botella 75 cl (4,33€ Litro)

Aroma: Aroma fino y complejo de fruta madura sobre elegantes notas de aromas especiados.
Gusto: Paladar potente y sabroso con un perfecto equilibrio entre los matices frutosos y los adquiridos durante la crianza en roble. Postgusto prolongado y elegante final.
Maridaje: Es adecuado con asados, todo tipo de carnes, caza de pelo y pluma y quesos.



GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

D.O. VALDEPEÑAS



16/18ºC

3,95€

Vino Tinto Tempranillo Gran Reserva D.O. Valdepeñas Viña Albali

Botella 75 cl (5,27€ Litro)

Aroma: Complejo y elegante con frutas rojas y toques de cuero, pimienta verde y especias.
Gusto: En boca es equilibrado y expresivo, redondo y con taninos pulidos. El vino tiene potencial de mejora en botella debido a su excelente estructura tánica.
Maridaje: Acompaña a todos tipo de carnes, guisos y quesos curados.

Vino Tinto Reserva D.O. Valdepeñas Pata Negra

Botella 75 cl (3,13€ Litro)

16/18ºC

2,35€



Aroma: Complejo y elegante, con predominio de fruta madura (ciruelas, moras, cerezas negras) , acompañadas de notas de vainilla, cacao, cuero y especias dulces
Gusto: Estructurado y equilibrado, con taninos suaves y bien integrados. Se percibe una agradable combinación de fruta y madera, dejando un final largo, cálido y persistente.
Maridaje: Perfecto para acompañar carnes rojas, guisos tradicionales, asados y quesos curados.

D.O. NAVARRA





14/16ºC

Vino tinto cosecha o rosado D.O. Navarra Faustino Rivero Ulecia

Botella 75 cl (3,33€ Litro)

2,50€

Aroma: En nariz es un vino expresivo y elegante con persistentes aromas destacan la fruta roja y elegantes notas especiadas.
Gusto: En boca se aprecian unos taninos aterciopelados, que dan complejidad a un largo postgusto.
Maridaje: Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, asados y guisos.

Vino Tinto D.O. Utiel-Requena Reserva Faustino Rivero Ulecia

16/18ºC

2,90€

Aroma: 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.

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN



14/16ºC

3,75€

Vino tinto mencía premium IGP. Tierra de Castilla y León Lagar de Robla

Botella 75 cl (5,00€ Litro)



8/10ºC

Vino Blanco verdejo godello IGP. Tierra de Castilla y León Lagar de Robla

Botella 75 cl (5,05€ Litro)

3,79€

Vino tinto crianza IGP. Tierra de Castilla y León Yllera

Botella 75 cl (8,65€ Litro)

16/18ºC

6,49€



Aroma: Elegante aroma afrutado junto a notas de vainilla, especias, cacao y notas de torrefactos.
Gusto: Carnoso en boca con taninos bien integrados. Final largo y persistente.
Maridaje: Carnes rojas (chuletón, solomillo, entrecot) y blancas (lechazo, pavo, pollo), guisos de legumbres, embutidos ibéricos, quesos curados y semicurados.



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

D.O. CATALUNYA



8/10ºC

Vino Blanco D.O. Catalunya Extrísimo Semidulce Bach

Botella 75 cl (6,52€ Litro)

Llevando 1 unidad: 4,89€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

2,45€

Aroma: Aromas a miel, orejones, vainilla, piel de naranja de confitada, con notas especias dulces y frutos secos.
Gusto: Envolvente y dulce con sabores a frutas confitadas, miel con notas.
Maridaje: Aperitivos, mariscos y guisos de pescado.



Vino Tinto D.O. Catalunya Sangre de Toro

Botella 75 cl (6,52€ Litro)

Llevando 1 unidad: 4,89€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

2,45€ 16/18ºC

Aroma: muestra un aroma afrutado, intenso y de cuerpo suave.
Gusto: Sus notas tostadas con frutos negros maduros y sus taninos redondos que recuerdan la mermelada de fresa y mora, infunden personalidad y carácter.
Maridaje: Ideal con los pimientos rellenos, la caza y los platos de carne con especias o con salsas agridulces.

D.O. CIGALES

Vino Rosado D.O. Cigales Viña Calderona

Botella 75 cl (5,13€ Litro)

3,85€

9/10ºC



Aroma: Fruta madura, muy franco en nariz.
Gusto: Limpio, muy equilibrado grado de acidez, con paso en boca muy agradable y muy persistente.
Maridaje: Pescados, mariscos y comidas ligeras en general.

D.O. SOMONTANO



16/18ºC

Vino Tinto D.O. Somontano Cabernet-Merlot Enate

Botella 75 cl (9,27€ Litro)

6,95€

Aroma: Intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados sobre un fondo de frutas rojas maduras.
Gusto: De estructura tánica y equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo en el que aparecen finas notas tostadas.
Maridaje: Realza los ahumados, carnes, asados, estofados, guisos y quesos grasos.

16/18ºC

Vino Tinto D.O. Somontano Viñas del Vero

Botella 75 cl (6,60€ Litro)

4,95€



Aroma: Es predominantemente frutal destacando los aromas de frutas rojas sobre un fondo de tostados y lácteos con notas de violetas.
Gusto: En boca un vino fresco, sabroso y muy bien estructurado, en el que las sensaciones de los frutos rojos del bosque así como de cerezas, frambuesas, mentolados y cuero armonizan perfectamente con los buenos tonos de la madera.
Maridaje: Carnes rojas, caza menor, guisos especiados, pescados sabrosos y quesos de buena textura.



14/16ºC

Vino Tinto Joven D.O. Somontano Laus

Botella 75 cl (6,33€ Litro)

4,75€

Aroma: Nariz fresca y frutal. Destacan generosos aromas de frutos rojos, con un toque de bayas silvestres.
Gusto: En boca resalta su ataque suave y sedoso. Paso muy agradable y goloso.
Maridaje: Ensaladas, pastas y carnes.

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

VINOS PORTUGUESES



10/11ºC



10/11ºC

VINO BLANCO PORTUGAL VINHO VERDE ADAMADO PONTE DE LIMA

Botella 75 cl (4,33€ Litro)

3,25€

Aroma: Joven, con un toque floral y cítrico.
Gusto: Un vino con acidez equilibrada, con una sensación suave en la boca.
Maridaje: Acompaña preferiblemente pescados y mariscos a la parrilla.

VINO BLANCO PORTUGAL VINHO VERDE MURALLAS DE MONÇAO

Botella 75 cl (6,60€ Litro)

4,95€

Aroma: De carácter predominantemente afrutado, en el que destacan los aromas de las frutas de hueso (melocotón, albaricoque).
Gusto: Equilibrado, persistente, suave y seco.
Maridaje: Bebida ideal como aperitivo y para acompañar marisco, platos de pescado y carnes blancas.

16/17ºC



VINO TINTO RESERVA PORTUGAL - OPORTO DE BODEGAS FERREIRA DONA ANTONIA

Botella 75 cl (19,33€ Litro)

14,50€



VINOS DE IMPORTACIÓN



VINO BLANCO ALEMANIA RHEINHESSEN LIEBFRAUMILCH

Botella 75 cl (6,00€ Litro)

4,50€

16/18ºC



VINO TINTO CHILE-VALLE CENTRAL CABERNET GATO NEGRO

Botella 75 cl (6,60€ Litro)

4,95€

Aroma: De frutos rojos pequeños que recuerdan cerezas maduras y frambuesa.
Gusto: En boca es un vino fresco, frutal, de buena acidez y muy suaves taninos.
Maridaje: Ideal para acompañar carnes de caza, res, cordero, cerdo y quesos.

10/12ºC





VINO TINTO FRANCIA BURDEOS LES CHARTRONS

Botella 75 cl (6,33€ Litro)

4,75€



VINO TINTO O ROSADO LAMBRUSCO UN SORSO D'ITALIA

Botella 75 cl (4,33€ Litro)

3,25€

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

CAVAS



CAVA BRUT NATURE CARTA NEVADA O CARTA ROSÉ FREIXENET
Botella 75 cl (10,65€ Litro)
Llevando 1 unidad: 7,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,00€



CAVA BRUT BARROCO FREIXENET
Botella 75 cl (19,99€ Litro)
Llevando 1 unidad: 14,99€

2x1
Llevando 2 la unidad sale a
7,50€



CAVA GRAN CUVEE ELYSSIA FREIXENET
Botella 75 cl (13,32€ Litro)
Llevando 1 unidad: 9,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

5,00€



VINO ESPUMOSO ESSENTIAL BRUT ROSÉ JUVÉ & CAMPS
Botella 75 cl
(18,56€ Litro)

13,92€



VINO ESPUMOSO BRUT MILESIME JUVÉ & CAMPS
Botella 75 cl (37,20€ Litro)

27,90€



ECOLÓGICO

CAVA BRUT ORIGINAL ECO CODORNÍU
Botella 75 cl (7,93€ Litro)

5,95€



VINO ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA FAMILIA JUVÉ & CAMPS
Botella 75 cl
(27,19€ Litro)

20,39€





CAVA BRUT ANNA DE CODORNÍU
Botella Magnum 1,5 L
(10,55€ Litro)

15,82€

BOTELLA 1,5 LITROS

La botella de 75 cl saldría a: 7,91€

SIDRAS



SIDRA NATURAL M. BUSTO
Botella 70 cl
(2,64€ Litro)

1,85€



SIDRA NATURAL TRABANCO
Botella 70 cl
(3,93€ Litro)

2,75€

BEBIDA REFRESCANTE SIN ALCOHOL MAYADOR
Pack 6x25 cl
(2,13€ Litro)



3,19€



SIDRA ETIQUETA NEGRA EL GAITERO
Botella 75 cl (6,33€ Litro)
Llevando 1 unidad: 4,75€



SIDRA NATURAL SIN ALCOHOL TRABANCO
Botella 70 cl
(4,21€ Litro)

2,95€

2,38€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

ESPUMOSOS



Llevando 1 unidad: 8,90€

BEBIDA ALBARIÑO O MENCÍA ROSÉ O BEBIDA BLANCA SIN ALCOHOL ALMA ATLÁNTICA
Botella 75 cl (11,87€ Litro)

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,45€



VINO ESPUMOSO RÍAS BAIXAS VALTEA
Botella 75 cl (22,92€ Litro)

Llevando 1 unidad: 17,19€

2ª unidad 70% descuento

5,16€



BEBIDA ALBARIÑO ALDEA MARIÑEIRA
Botella 75 cl (6,13€ Litro)

4,60€



VINO ESPUMOSO RÍAS BAIXAS Nº12 PACO & LOLA
Botella 75 cl (17,27€ Litro)

12,95€



VINO ESPUMOSO RÍAS BAIXAS ALBARIÑO LOLA **Botella 75 cl** (25,20€ Litro) **18,90€**

VINO RÍAS BAIXAS ESPUMOSO MARTÍN CÓDAX
Botella 75 cl
(29,20€ Litro)

21,90€



CHAMPÁN



CHAMPAGNE CORDON ROUGE MUMM
Botella 75 cl
(53,27€ Litro)

39,95€



CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PIPER HEIDSIECK
Botella 75 cl
(50,00€ Litro)

37,50€



CHAMPAGNE BRUT ALBERT MEYER
Botella 75 cl
(43,32€ Litro)

32,49€





CHAMPAGNE BRUT AUGUSTE LAVOISIER
Botella 75 cl
(25,27€ Litro)

18,95€



CHAMPÁN ROSÉ IMPERIAL MOËT & CHANDON
Botella 75 cl
(76,00€ Litro)

57,00€

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

GADIS

VINOS D.O. MÁLAGA



VINO DULCE DE LICOR D.O. MÁLAGA VIRGEN PEDRO XIMÉNEZ
Botella 75 cl (11,67€ Litro)

8,75€

MOSCATEL



VINO BLANCO D.O. MONTILLA-MORILES DE BODEGA ROBLES MOSCATEL BESO DE ÁNGEL
Botella 75 cl (7,87€ Litro)

5,90€

ESPUMOSOS



VINO BLANCO FRIZZANTE FRESKITO MELÓN O MANGO GRAN DUQUE
Botella 75 cl (3,07€ Litro)

2,30€





ESPUMOSO MOSCATO PINK, BLUE O GOLD DON LUCIANO
Botella 75 cl (3,33€ Litro)

2,50€



ESPUMOSO MOSCATEL REYMOS
Botella 75 cl (5,00€ Litro)

3,75€

ESPUMOSOS DE IMPORTACIÓN

VINO BLANCO ITALIA PROSECCO MIONETTO
Botella 70 cl (12,84€ Litro)

Llevando 1 unidad: 8,99€



2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,50€



VINO ITALIA ESPUMOSO PROSECCO FREIXENET
Botella 75 cl (13,19€ Litro)

Llevando 1 unidad: 9,89€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,95€

ESPUMOSOS CASTILLA Y LEÓN

FRIZZANTE VERDEJO 5,5° YLLERA
Botella 75 cl
(8,67€ Litro)

6,50€



Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

VINO AGUJA ROSADO SEMISECO PEÑASCAL
Botella 75 cl (4,79€ Litro)

3,59€

GADIS

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

DESALCOHOLIZADOS



VINO BLANCO SIN ALCOHOL VEGAVERDE
Botella 75 cl (3,53€ Litro)

2,65€



BEBIDA A BASE DE VINO BLANCO Nº0 SIN ALCOHOL 0,0 PACO & LOLA
Botella 75 cl (14,60€ Litro)

10,95€



ESPUMOSO SIN ALCOHOL FREIXENET
Botella 75 cl (10,65€ Litro)
Llevando 1 unidad: 7,99€

2ª unidad A MITAD DE PRECIO

4,00€



BEBIDA A BASE DE VINO BLANCO SIN ALCOHOL 0,0 COSTEIRA
Botella 75 cl (9,27€ Litro)

6,95€



BEBIDA DE UVA BLANCA SIN ALCOHOL FRIZZANTE 0,0% ALDEA
Botella 75 cl (6,00€ Litro)

4,50€



VINO BLANCO DESALCOHOLIZADO MARIETA SIN
Botella 75 cl (10,53€ Litro)

7,90€



BEBIDA DE UVA BLANCA O TINTA FERMENTADA DESALCOHOLIZADA 0,0% ALDEA
Botella 75 cl (5,27€ Litro)

3,95€

VINOS DE JEREZ



VINO BLANCO MANZANILLA MACARENA
Botella 75 cl (7,93€ Litro)

5,95€



VINO FINO D.O. XEREZ PALOMINO FINO TÍO PEPE
Botella 75 cl (9,05€ Litro)

6,79€



VINO DULCE D.O. XEREZ CREAM SOLERA 1847
Botella 75 cl (10,65€ Litro)

7,99€



VINO FINO MONTILLA MORILES PATIOS DE SAN LORENZO
Botella 75 cl (3,67€ Litro)

2,75€



VINO DULCE DE PASAS D.O. MONTILLA-MORILES PEDRO XIMÉNEZ ROBLES
Botella 75 cl (12,39€ Litro)

9,29€



VINO PEDRO XIMÉNEZ MONTILLA PATIOS DE SAN LORENZO
Botella 75 cl (7,32€ Litro)

5,49€



VINO DULCE D.O. XEREZ 1827 PEDRO XIMÉNEZ OSBORNE
Botella 75 cl (18,00€ Litro)

13,50€

Precios válidos del 19 de noviembre al 12 de diciembre de 2026

Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

GADIS

DEL 19 DE NOVIEMBRE AL 12 DE DICIEMBRE

LA BODEGA DE GADIS TE TRAE UNA GRAN SELECCIÓN DE PREMIOS

Por la compra de cualquier vino de nuestra "Selección Especial", podrás entrar en el sorteo de uno de estos **increíbles premios**:

Sorteo ante notario el 22/12/2026

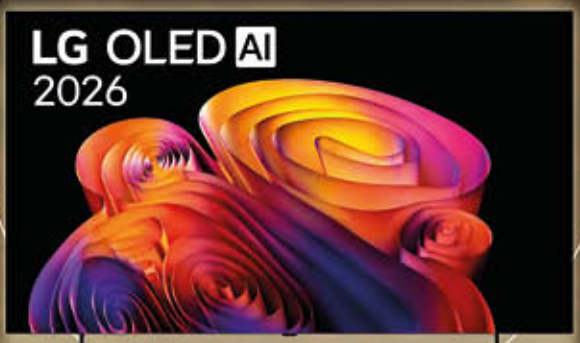
TOYOTA YARIS CROSS



APPLE IPHONE DUO AZUL



TV OLED 65" LG



APPLE IPHONE DUO BLANCO



Promoción válida para todos los establecimientos Gadis.

GADIS

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

Síguenos en

nº gratuito de atención al cliente
900 82 55 00

Por favor, no tirar este folleto en la vía pública

Xacobeo 2027