



Disbelia

DISTRIBUIDORA - BEBIDAS - ALIMENTACIÓN



Disbelia

DISTRIBUIDORA - BEBIDAS - ALIMENTACIÓN

TURONIA

100% Albariño.

Sale al mercado con una pequeña producción de 12.000 botellas. Amarillo con destellos verdosos, limpio, de gran luminosidad. Aromas de intensidad, destacando el ensamblaje entre aromas de fruta verde y notas de fermentación. En boca resulta muy equilibrado, redondo. Predomina la manzana verde y el kiwi. Final amplio, con notas balsámicas.



BARBUNTÍN

100% Albariño.

Amarillo con inserciones verdosas. En nariz se muestra cítrico con toques de fruta de hueso junto con matices de melocotón en almíbar sobre un fondo mineral matizado de hierba. En boca es agradable y fresco, lleno de cítricos con buena acidez y un paso por boca muy equilibrado.



ABA DE TRASUMIA

100% Albariño

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Intensidad media-alta donde dominan los aromas primarios cítricos y frutales, donde destaca el aroma a manzana y fruta de hueso, con ciertas notas florales. Equilibrado, sabroso, con buena estructura y amplio paso en boca. Postgusto intenso con recuerdos frutales y florales.



MORAIMA

100% Albariño

Amarillo con matices acerados y ribetes verdes. Limpio y brillante. Vino de gran complejidad e intensidad aromática donde destacan aromas florales sobre fruta madura de hueso y fruta carnosa con notas minerales. Equilibrado en boca, con ataque sedoso y voluminoso, acidez bien integrada y gran estructura en el paso por boca. Franco, untuoso y muy persistente. Postgusto muy frutal, largo y sabroso.



MORAIMA

100% Caíño

Color rojo violáceo, de capa media, limpio y brillante. Vino complejo de gran intensidad y marcado carácter atlántico, donde destacan aromas a fruta roja silvestre, regaliz y notas tostadas de pimentón y café, con recuerdos boscosos y balsámicos, sobre fondo mineral salino. Entrada en boca carnosa, con buena acidez que le aporta frescura y nervio. Ligeramente salino, muestra buena estructura y equilibrio en boca, franco y con final muy persistente y goloso, con recuerdos de fruta y regaliz.



LICOR DE MIRABEL



LICOR DE HIERBAS



LICOR DE CILANTRO



LICOR DE CAFÉ



AGUARDIENTE DE ORUJO ENVEJECIDA



AGUARDIENTE DE ORUJO



CREMA DE ORUJO

Quinta de Couselo



QUINTA DE COUSELO SELECCIÓN 2011

100% Albariño

De color pajizo brillante y de aroma de flores blancas, lias finas, hierbas secas, mineral y fruta de hueso madura. En la boca es sabroso, frutoso y de buena acidez. Muy equilibrado, redondo y elegante.



QUINTA DE COUSELO

70% Albariño, 20% Loureiro, 10% Caño blanco.

Es el Quinta Couselo un rosál típico, compuesto por variedades viníferas autóctonas. En boca, intenso con cuerpo, de excelente equilibrio, sabroso, con riqueza de matices que recuerdan a la nariz. Postgusto elegante, fino y persistente.



Botella 37,5 cl



Botella 50 cl



Botella 75 cl



Botella Magnum



Estuche de cartón 3 botellas



Estuche de madera 3 botellas



Estuche de madera 6 botellas



EIDOSELA SELECCIÓN

De color amarillo dorado, lías finas, tostados, ahumado y toques frutales. Tiene una intensidad muy alta. Tiene un muy buen paso de boca, sabroso, fino, con toques tánicos, grasos y cremosos. Delicado, goloso, franco y elegante. Destaca su gran potencia, es muy persistente y con gran cuerpo y estructura.



ETRA CONDADO

Albariño, Loureira y Treixadura.

Es un vino con un color amarillo pajizo, con ribete grisáceo, limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad media-alta y es muy afrutado, fresco y fragante, destacando la variedad predominante que es la Treixadura.



ETRA ALBARIÑO

100% Albariño.

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, es limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad alta, es muy fragante, frutal y floral. Fresco y sutil, recordando la fruta de hueso (melocotón y albaricoque).



ETRA BRUT NATURE EXTRA BRUT BRUT

100% Albariño.

Eidosela Burbujas del Atlántico: el primer vino espumoso de calidad que cuenta con la Denominación de Origen gallega Rías Baixas.



**ESTUCHE
MAGNUM
150 cl**



FINCA VIÑO A

Treixadura, Godello, Albariño y Loureira.

Color pajizo brillante. La nariz es intensa y fresca, vegetal, con recuerdos a hierbas aromáticas y un atractivo fondo mentolado. Flores amarillas que le dan un agradable perfil perfumado. En boca tiene buen ataque. Pasa fresco y fluido aunque con cierta cremosidad. Ligeros amargos; muy bien de acidez, largo y con una atractiva expresión frutal. Redondez y volumen persisten en el final.



**ESTUCHE
2 BOTELLAS**



**ESTUCHE
3 BOTELLAS**



FINCA VIÑO A TINTO

Caíño longo 33%, Sousón 33% y Bencellao 33%.

En boca es fresco, atlántico, con una buena fluidez, tanino pulido, especiado, hierbas aromáticas, fina madera noble, armónico, largo y delicado, con personalidad. Maridaje: Pescados grasos a la brasa, Mero, Lubina de Roca, Vegetales a la brasa, Setas, Carpaccios, Quesos curados, escabechados, carnes nobles, caza, ciervo, jabalí, liebre,



FINCA VIÑO A

Embotellado tardío

En el año 2015 se decidió retrasar el último embotellado de Finca Viñoa 2014 al 4 de noviembre de 2015. El objetivo era embotellar un vino que hubiese tenido crianza de más de doce meses en depósito de acero inoxidable. Concretamente, se embotelló un depósito de 2.000 litros que había permanecido sobre sus lías desde octubre de 2014 hasta su embotellado en noviembre de 2015.

RIBEIRO ADEGA DO MOUCHO

90% Treixadura, 10% Albariño,
Godello, Caíño, Loureira.

Presenta un intenso aroma varietal: flores blancas, manzana y pera. Perfectamente ensamblado con la madera, con tenues notas ahumadas. Concentrado, goloso, sedoso, de buen paso y larguísima recuerdos. El retrogusto es franco y potente.



GRAN TENENCIA

Fruto de la sabia mezcla de las variedades Torrontés, Lado y Palomino, consiguen un blanco robusto, con ligera acidez, aroma intenso y penetrante con un punto de aguja que se prolonga en la degustación.





FRAGA DO CORVO

100% Godello

Amarillo acerado con notas verdosas. Aroma fino, delicado y elegante. Mineral, con notas de manzana, pera y heno. En boca se muestra untuoso y fresco, largo y con un final cálido, de gran persistencia.



FRAGA DO CORVO

100% Mencía

Color rojo cereza de ribetes aframbuesados, de capa media, limpio y brillante con buena lágrima. A copa parada es de buena intensidad, descubriendo elegantes aromas de frutos negros y rojos de bosque. Entrada fresca en boca con un paso fluido, de largo recorrido con intensidad y elegancia.

D.O. RIBEIRA SACRA



CAMPAZA MENCÍA

100% Mencía

Color rojo cereza con ribete violáceo, de capa media alta. Interesantes frutas tropicales con complejos aromas de lías finas, aromático en la boca. Es de destacar su elegancia y complejidad. Equilibrado.



FRAGAS DO LECER GODELLO

60% Godello, 35% Treixadura y 5% Dona Blanca.

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es complejo, con recuerdos de fruta tropical, cítrico, frutas de hueso. En boca es envolvente y amplio, con un final equilibrado y persistente.



FRAGAS DO LECER MENCÍA

80% Mencía, 10% Arauxa y 10% Bastardo.

De color rojizo con reflejos verdes. En nariz es complejo, con recuerdos de frutos rojos del bosque, fresón, cacao y notas minerales. En boca es voluminoso y equilibrado, con buena persistencia, apareciendo de nuevo los recuerdos aromáticos.



GODEVAL 100% Godello

Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos, atrayentemente fresco a la vista. Posee un excelente y pronunciado aroma, es intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta en árbol. En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y le hacen un vino muy personal, con una acusada estructura.

GODEVAL CEPAS VELLAS 100% Godello

En boca se muestra especialmente agradable, con un equilibrio de sensaciones dulces que aportan cuerpo y volumen, sabores ácidos que dan frescura, y unas notas minerales de gran complejidad aportadas por la pizarra del suelo procedente; ofreciendo un conjunto de sensaciones largas y placenteras.



REVIVAL 100% Godello

En cata, El color se viste de amarillo con muchos reflejos verdosos, amable y fresco a la vista. Intensidad aromática acusada, con gran personalidad. En nariz destaca su intensidad aromática y su gran personalidad. En aromas frutales destacan los cítricos, lima, pomelo rosa y notas entre herbáceas y cítricas de jengibre. Al fondo aparece la fruta blanca, pera de agua, la manzana exótica y recuerdos a fruta de hueso como el melocotón. También aparecen los recuerdos vegetales de hinojo, laurel y menta.



Guía Real



GUÍA REAL ROBLE 100% Tempranillo

Color violeta camoso brillante, con aromas a frutas rojas y regaliz. Fresco, frutal y bien estructurado. Vino criado durante 4 meses en barricas de roble americano con sus lías finas antes de proceder a su embotellado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 12 días en contacto con las pieles a una temperatura controlada máxima de 26° con el objetivo de conservar el carácter fresco y afrutado.

Guía Real



GUÍA REAL CRIANZA 80% Tempranillo 20% Mazuelo

Color rojo cereza brillante, con aromas a ciruelas y cerezas que se entremezclan con la vainilla. Especiado, fresco y equilibrado, es un vino criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 16 días en contacto con las pieles a una temperatura controlada máxima entre 25° y 30° con el objetivo de extraer la máxima expresión varietal.

Bodegas Burgo Viejo

VINO COSECHERO

Blanco y tinto.
Varios formatos y graduaciones.



BURGO VIEJO 100% Tempranillo

Color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz: potente y de calidad donde aparece la expresión frutal del varietal con tostados finos y especias dulces bien integradas en la fruta. En boca: amplio lleno con excelente expresión de la variedad y de la crianza con taninos sabrosos maduros.

Bodega Réquiem



RE MINOR

100 % Tempranillo

Este vino de color intenso te cautivará por su fruta roja rebosante (arándano y frambuesa) y por sutiles toques de barrica. 7 meses en roble francés.



RÉQUIEM

100 % Tempranillo

De color púrpura intenso y profundo. Nariz elegante y delicada donde predomina la fruta negra (ciruela y mora), toques sutiles de flores (violeta) y matices torrefactos (cacao y tabaco).

En su paso por boca se muestra amplia, sedoso y con un perfecto equilibrio.

Aquí se acentúa la percepción aromática ya vista en la nariz con una gama de sensaciones más amplia si cabe. 16 meses en roble francés.

Bodega Figuero



FIGUERO 4

100 % Tempranillo

Vino tinto, rojo cereza picota, de ribetes cardenalcios con buena intensidad. Limpio, brillante y con buena presencia. Vino franco en nariz, complejo de entrada pese a su juventud, penetrante, muy afrutado en sus inicios, con frutillas rojas y negras maduras, muy bien conjugadas con una limpia y sutil madera. Regalices y toques minerales acompañan.

Vino elegante, untuoso y fresco. Muy buen equilibrio con taninos suaves. Retro nasal de fruta roja fresca y pimienta



FIGUERO 12

100 % Tempranillo

Elegante vino tinto de color rojo cereza picota, intenso con ribetes cardenalcios. Limpio, brillante y bastante profundo.

Fase olfativa abierta, intensa y seductora donde la fruta asoma entre las notas de tenue madera. Recuerdos de regaliz, frutas maduras junto con chocolates y cacao marcan la línea del vino. Golosa.

Vino con una entrada cordial en la boca. Redondo y limpio con taninos aterciopelados. Postgusto largo y agradable, tal que invita a beber. En la fase retronasal reaparece la elegante fruta. Vino denso y elegante.



SAN MIGUEL FRESCA
4,4% al

Cerveza suave y refrescante. Está elaborada con una selección de lúpulos que junto con un trozo de limón, añadido al servir, consiguen suavizar el amargor de la cerveza sin perder nada de su sabor.



SAN MIGUEL BLU
6% al

Tiene un carácter único y diferente. Destaca por su sabor ámbar dorado y el predominio de aromas tostados perfectamente equilibrados con notas de vodka y un sutil toque cítrico.



KRONENBOURG 1664
5% al

Su inconfundible sabor es típico de Alsacia, gracias a su elaboración con el lúpulo Strisselspalt, exclusivo de la región y conocido como "el caviar de los lúpulos".



CARLSBERG
5% al

Heredera de las lager tradicionales, posee un característico sabor gracias al uso exclusivamente de malta, lúpulo y levadura propias.



ISOTÓNICA 0,0
0% al

Fruto de la experiencia y conocimiento cervecero. Se elabora siguiendo el procedimiento tradicional de la cerveza 0.0 modificado para conseguir un equilibrio en su contenido de nutrientes (hidratos de carbono naturalmente presentes en la misma y sales minerales) que la convierte en una auténtica cerveza 0.0 Isotónica.



SAN MIGUEL ESPECIAL
5,4% al

Sus levaduras y malts le dan una serie de matices en cuanto a cuerpo y aromas que le otorgan un perfecto equilibrio entre suave y amargo.



SAN MIGUEL 0,0
MANZANA 0,0
LIMÓN 0,0
0% al

Esta sin alcohol mantiene todo el aroma, frescor y calidad de la cerveza. Su color es amarillo oro viejo y aspecto límpido y su sabor, con notas del malteado de la cebada, entra con suavidad y deja un amargor final muy agradable.



SAN MIGUEL CLARA
3,2% al

Elaborada con un 60% de cerveza San Miguel Especial y un 40% de refresco de limón. El resultado es un producto único y refrescante de color amarillo paja, con el aspecto turbio característico de los refrescos y una fina capa de espuma proporcionada por la cerveza. Tiene un intenso aroma de limones mediterráneos y cítricos en armonía con suaves notas de malta y lúpulo. El sabor es una combinación cítrica y amarga con un cuerpo intenso.



SAN MIGUEL SELECTA XV
6,2% al

Cerveza de sabor intenso, con cuerpo, cuyo secreto reside en la combinación perfecta de tres variedades de lúpulos centroeuropeos y tres tipos diferentes de malta. Una maduración en bodega confiere a Selecta XV su excepcional sabor y aroma.



SAN MIGUEL 1516
4,2% al

Elaborada únicamente con agua, malta y lúpulo. Fácil de beber por su bajo contenido alcohólico. Producto 100% malta y con lúpulos especiales que le otorgan un cuerpo intenso. Galardonada como la mejor cerveza Pilsen en Europa en el certamen World Beer Awards 2011.



SAN MIGUEL SIN GLUTEN
5,4% al

Una deliciosa San Miguel apta para las personas intolerantes al gluten que mantiene todo el sabor por el que esta marca se ha convertido en una de las más reconocidas a nivel internacional.



MAHOU BARRICA ORIGINAL
6,1% alc

Nos traslada a los orígenes. Una cerveza lager envejecida en barricas de madera de roble con la que descubrirás nuevos matices que la convierten en una cerveza única.



MAHOU BARRICA 12 MESES
7% alc

Los 12 meses de envejecimiento en barricas de madera de roble convierten a Mahou Barrica 12 meses en una cerveza con carácter reposado y equilibrado, aquel que da la experiencia y la sabiduría del paso del tiempo.



GRIMBERGEN BLONDE
6,7% alc

Cerveza de Abadía de alta fermentación con tonos dorados y ocre. El uso de los granos de cebada Gatinais, combinado con una selección de lúpulos, le aporta un sabor afrutado con cierto sabor a malta, relativamente fácil de beber. Hay que degustarla, no sólo tomarla.



MAHOU LIGHT
Cerveza de 3,5% alc.

Elaborada a partir de Mahou Cinco Estrellas con un 35% menos de calorías, resultante de minorar los hidratos de carbono y de reducir el grado de alcohol.



MIXTA REVOLUTION
Cerveza de 6,3% alc.

Color dorado intenso y de aspecto brillante, con una espuma ligera se aprecia tanto el frescor de la menta como los ligeros matices aromáticos del ron. Tiene un gusto predominantemente dulce y refrescante, con un fondo sutilmente amargo. Un cuerpo intenso y persistente, con un final fresco gracias a la menta.



MIXTA
Cerveza de 0,9% alc.

En el año 2005 la gama Mahou amplía su portafolio con Mixta. Un producto que nace para satisfacer la demanda de cervezas suaves y refrescantes, dirigido al target más joven. Cerveza con gaseosa y sabor limón elaborada en base mahou 5 Estrellas. Su sabor más suave hace que resulte menos amarga que la cerveza habitual. Bajo contenido alcohólico.



MAHOU CINCO ESTRELLAS

5,5% al

Excelente cerveza tipo pilsen de fermentación baja. Elaborada con las mejores variedades de lúpulo y levadura que le imprimen su inconfundible sabor, cuerpo y calidad. La boca está marcada por la ligereza y por sus agradables recuerdos levemente ahumados. Su amargor final está muy bien compensado. Hay un buen balance gustativo. Retronasal fino y de media persistencia.



MAESTRA

7,5% al

Maestra es una cerveza tostada, de doble lúpulo, con un color ámbar y unos reflejos anaranjados con una espuma fina y persistente. En nariz se decanta hacia los tostados de la malta, cacao, caramelo y regaliz. En boca es de cuerpo intenso, con recuerdos a granos de café envueltos en miel. El amargo fino y persistente del doble lúpulo le otorga jovialidad y elegancia.



MAHOU SIN

0,9% al

Una cerveza cremosa y consistente, que mantiene ligeros tonos a lúpulo y cereal. De cuerpo ligero, presenta un amargor bajo con un leve dulzor.



MAHOU SIN GLUTEN

4,8% al

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten de trigo, cebada, centeno y probablemente avena que comparten unos 450.000 españoles, casi el 1% de la población. Mahou apta para celíacos cuenta con el sello de la "Espiga barrada", un distintivo que acredita el producto como Apto para Celíacos por la FACE.



MAHOU NEGRA

5,5% al

La cerveza negra de Mahou nace en 1908. Inicialmente se concibe como el complemento perfecto de mahou Clásica en la oferta de cervezas de origen alemán. Producto de estilo centroeuropeo, tipo Munich, característica por sus malts tostadas que le brindan un color oscuro.



MAHOU LIMÓN

3,2% al

Una Mahou diferente y refrescante, igualmente auténtica y adulta y sin riesgo de perder el sabor de la cerveza Mahou de toda la vida. Una cerveza que combina equilibradamente la esencia de la cerveza Mahou con las cualidades del toque de limón, creando una clara con un auténtico sabor cervicero.



ACEITE FRITUS ÉLITE 10 l

Fritus es un aceite vegetal para freír de uso profesional. Es un producto de última generación, técnicamente avanzado, elaborado a base de aceites y grasas vegetales especialmente resistentes a altas temperaturas. Su equilibrada composición de ácidos grasos lo convierten en un producto muy saludable.



ACEITE LA CHINATA 5 l. OLIVA VIRGEN Y EXTRA VIRGEN

El Aceite de Oliva Virgen Extra 'La Chinata' es el zumo de aceitunas recogidas en la Comarca de la Sierra de Gata, en el noroeste de la provincia de Cáceres. En esta zona, recolectamos sólo aquellos frutos que reúnen las propiedades que consideramos fundamentales para obtener un Virgen Extra de muy alta calidad.



Convoy de madera.
Aceite de Oliva extra 250 ml.
Irrellenable. 18 bot. Vinagre
250 ml. Irrellenable. 18 bot.



CUBO DE SAL
1,5 Kg

SIDRA BARRIL



SIDRA

Caña de Sidra.
Barril 30 l.



Del prensado de una variada y rigurosa selección de manzana, se obtiene el mosto que, tras una fermentación de ocho meses en nuestras bodegas y la cuidada cata el nuestro enólogo, se convierte en esta natural y refrescante sidra. Alcohol 4%.

Central Lechera Asturiana



GRAND CRÈME

Formato botella 1,5 l.
Caja de 6 botellas



ENTERA Y GRAND CRÈME

Formato botella 1,5 l.
Caja de 6 botellas



SIN LACTOSA

Formato botella 1,5 l.
Caja de 6 botellas



SIN LACTOSA CON CALCIO

Formato botella 1 l.
Caja de 6 botellas



DESNATADA, SEMIDENATADA, ENTERA

Formato brik 1 l.
Caja de 6 uds.



SOJA CON CALCIO

Formato brik 1 l.
Caja de 6 uds.



BATIDO DE CACAO

Formato botella cristal 200 ml.
Caja de 12 uds.



SIERRA
NATURA



NATURA 0,33 cl

35x0,33 cl



NATURA 0,5 cl

35x0,5 cl



NATURA 1 l
NATURA 1,5 l


TRAPA
DESDE 1891

NINGUNO DE LOS PRODUCTOS
TRAPA CONTIENE GLUTEN



> Seducción

Los momentos especiales pueden ser aún más especiales con esta práctica bolsa que contiene un sugerente mix de bombones tradicionales de Trapa en su interior. El detalle perfecto para cualquier ocasión.



Creminos <

Acompañar el café con el bombón correcto es un arte. Trapa lo sabe y por eso dispone del café bombón por excelencia: deliciosos pralinés 70% de chocolate negro para los paladares más exigentes. Surtidos en tres sabores: negro, chocolate con leche y chocolate blanco.



Mondariz



PET 330 ml
40x330 ml



PET 500 ml
35x500 ml



PET 1 l
15x1 l



PET 1,5 l
6x1,5 l



PET 2,5 l
8x2,5 l



PET 5 l
3x5 l

RETORNABLE



330 ml con gas / sin gas



500 ml sin gas



750 ml sin gas / con gas

100%
HIDRATACION

0%
AZUCARES

100%
MONDARIZ



100%
SABOR

0%
AZUCARES

100%
MONDARIZ



Elaborados con agua mineral natural Mondariz

Zumo de naranja, piña, melocotón y ACE



PET 1,5 l
6x1,5 l



PET 750 ml
12x750 ml

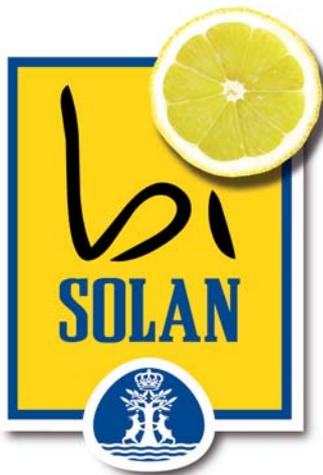


PET 500 ml
20x500 ml



PET 330 ml
36x330 ml

REFRESCOS SIN GAS



VIDRIO 0,5 y 1L RETORNABLE
20x500ml 12x1l



GARRAFA 5l
3x5l



Bancales de Finca Viñoa



Bodega Quinta Couso



MARIÑO
673 145 948
deza@disbelia.com



DAVID
673 747 975
david@disbelia.com



ADMINISTRACIÓN
981 294 344
disbelia@disbelia.com

Delegación Deza:

Polígono Industrial Área 33, parcela A6. 36540 Silleda. Pontevedra · Tel.: 981 294 344 disbelia@disbelia.com www.disbelia.com



