



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.



BARBUNTIN

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.



MAR DE VIÑAS

100% Albariño.

Presenta un color amarillo verdoso con irisaciones oro; limpio y brillante. Gran frescura en nariz, desprende aromas de fermentación ligados a frutas frescas. Es intenso pero equilibrado. Amplio en entrada en boca, con viveza, suave y sedoso.



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% Caíño 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.



ARBASTRUM 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.



EIDOSELA 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).



ESPUMOSO 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.

González Byass

LUSCO

100% Albariño.

Un vino que presenta un color amarillo pálido brillante y una nariz potente de hierbas frescas, matorral, notas florales y frutas tropicales. El ataque en boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña que le confieren gran vivacidad. Amplio y untuoso.



PAZO PIÑEIRO

100% Albariño.

Elaborado a partir de uvas procedentes de los viñedos del Pazo de Piñeiro, sobre suelos profundos de granito. Con un seguimiento constante de los viñedos, se vendimia en cajas de 15 kilo y selección manual de la uva en mesa. Con una maceración en frío y fermentación alcohólica durante 25 días a 14°, con una crianza sobre lías finas durante diez meses.



D.O. CAVA

Calvas Vilarnau

Deutz



**VILARNAU
BRUT ROSÉ**

90% Trepat 10% Pinot Noir



**VILARNAU
BRUT NATURE**

55% Macabeo, 30% Parellada y 15% Chardonnay



GRAN RESERVA

Macabeo, Parellada, Chardonnay y Pinot Noir



BRUT CLASSIC

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay



**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.



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.



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.



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.



D BERN A GODELLO

Amarillo pálido con tonos de limón maduro. Muy amplio. En nariz muy varietal, fresco y de aroma intenso donde se aprecian notas afrutadas, recuerdos tropicales y alguna nota floral. En boca resulta fresco y sabroso donde vuelven a retomar la frutalidad y las notas florales, con gran consistencia, persistente y placentero.



D BERN A MENCÍA

Color rojo picota intenso, luminosos y vivo. De intensos aromas con expresión de frutos rojos (moras, grosellas y arándanos) y ligeras notas minerales. Sabroso, carnoso, con taninos maduros, evidentes pero no molestos. Estructurado, amplio y cálido. Limpia vía retronasal, con algún recuerdo floral, para terminar con un largo retro-gusto agradable y persistente.



D BERN A GODELLO SOBRE LÍAS

Amarillo pálido con irisaciones verdosas. Aroma de gran intensidad, fresco, floral y con notas de frutas maduras, manzana, restos tropicales y lías finas. Largo y fresco en la boca, de cuerpo voluminoso, con equilibrada acidez y gran consistencia que le aportaron las lías. Persistente y placentero.



D BERN A MENCÍA BARRICA

Color rojo picota de capa media-alta con reflejos violáceos. Fresco, rico en expresión frutal, aromas de frutos rojos del bosque y algún toque especiado, bien ensamblados con la madera. Sabroso, carnoso, con taninos maduros, evidentes pero no molestos. Buena estructura, amplio y aterciopelado. Limpia vía retronasal con recuerdos frutales, para terminar con un largo y elegante retro-gusto.



GUÍA REAL ROBLE

100% Tempranillo

Color violeta carmoso 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 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.



GUÍA REAL RESERVA

80% Tempranillo
10% Graciano 10% Mazuelo

Color cereza intenso y brillante con un ligero ribete anaranjado que denota su crianza. Aromas elegantes a frutos negros y rojos bien maduros, especiados, con notas minerales. En boca es sedoso, elegante y persistente. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 20 días en contacto con las pieles a una temperatura controlada máxima entre 28° y 30° con el objetivo de extraer la máxima expresión varietal.

Bodegas Burgo Viejo



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.

Gómez de Segura



GÓMEZ DE SEGURA

100% Tempranillo.

Profundo vestido rojo cereza oscura, con buena capa limpio y brillante. Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante fondo a frutas negras bien maduras. En boca acidez bien integrada y paso lleno, sedoso y con un final amplio intenso en sabores y bien estructurado.

Eguren Ugarte



EGUREN UGARTE CRIANZA

92% Tempranillo, 8% Garnacha.

Nuestro crianza está elaborado con 92 % uva tempranillo y un 8 % de garnacha / 12-15 meses en barrica de roble francés y americano. Rojo cereza intenso, madera tostada y vainilla, expresivo y afrutado: mora y cereza, taninos maduros dotan al vino de cuerpo y volumen



EGUREN UGARTE RESERVA

92% Tempranillo, 8% Garnacha.

Despalillado, estrujado y encubado. Fermenta durante 3 semanas a 26-28 °C. Realiza el 80% de la fermentación maloláctica en depósito y el 20% en barrica. El vino se guarda al menos 1 año en barrica y 2 años en botella. Color rojo cereza brillante, lágrima fina e intensa, de caída lenta fruta madura, regaliz, vainilla y torrefactos equilibrado, sabroso, goloso retrogusto frutal



REINARES SIN D.O.

100% Tempranillo.

En nariz: concentrado y con muchos matices. En boca: equilibrado en un paso de boca con garra y con finura en cuerpo medio.



MARTÍN CENDOYA RESERVA PAGO

80% Tempranillo,
15% Graciano, 5% Mazuelo.

15 meses en barrica nueva de roble francés. 2 años mínimo en botella, fermentación maloláctica en barrica. Color rubí, borde violáceo, voluminoso, cálido, sedoso, taninos maduros dan cuerpo y gran estructura, grato de beber, las notas minerales lo hacen peculiar. Postgusto largo y persistente.



CUARENTA CINCUENTA OCHOENTA

100% Tempranillo

Tempranillo. Rojo rubí, borde violáceo, fruta madura ensamblada con aromas de roble tostado, grata sensación de volumen y suaves taninos. Durante la crianza en barrica se realizan trasiegos periódicos para forzar la limpieza. No se clarifica ni filtra antes de embotellar. Victoriano cumplió "Cincuenta años trabajando en 2005"



BARON DE LEY RESERVA

100% Tempranillo.

De atractivo rojo rubí con capa media alta, en nariz sorprende por su poderoso carácter frutal, notablemente ensamblado con recuerdos de su noble crianza: tazas de coco, toffee y sugerentes matices a monte bajo.



BARON DE LEY FINCA MONASTERIO

80% Tempranillo, 20% otros.

De profundo color rojo cereza picota, aún con ribetes violáceos en el borde la copa, resulta enormemente seductor en nariz. Con auténtico despliegue de frutas negras y trazas de torrefactos y crema pastelera.



BARON DE LEY 7 VIÑAS

55% Tempranillo, 15% Graciano, 15% Garnacha, 7% Mazuelo, 5% Viura, 2% Malvasia, 1% Garnacha blanca.

Posee un profundo color púrpura brillante que se va desvaneciendo en el borde la copa. Maravillosamente abierto en nariz, está lleno de aromas a bayas maduras, acompañadas de fragancia a violeta, rosas rojas, toques a especias, vainilla y roble en el fondo. En boca es sedoso, con amplitud y volumen pero, a la vez, largo, equilibrado y rico.



BARON DE LEY VARIETALES TEMPRANILLO

Color rojo granate de capa alta y ribetes violáceos. Nariz intensa con notas de frutos rojos, almendradas, pastelería y vainilla. En boca tiene una entrada intensa y carnosa. Resulta complejo, con una acidez vibrante que le hace ser fresco e infinito.



BARON DE LEY VARIETALES GRACIANO

Color rojo cereza de capa alta y ribetes azulados. Nariz intensa de grosella y frutos rojos con recuerdos de vainilla. También aparecen notas minerales al fondo. En boca tiene una entrada de sabores intensos, resulta una boca fresca con taninos bien integrados y presencia de nuevo de frutos rojos.



BARON DE LEY VARIETALES GARNACHA

Color rojo vivo y brillante, con irisaciones azuladas. Sorprendente en nariz por su intensidad aromática alta, donde aparecen notas florales, violetas, y recuerdos sutiles de tostados ligeros. En boca, el ataque es de envolvente frescura, acompañada de un cierto volumen.



BARON DE LEY VARIETALES MATURANA

Color púrpura profundo de capa alta. Nariz de fruta acomotada, cálido con una madera bien integrada que le da notas de cacao y pastelería. En boca resulta sabroso, amplio y claro.



RESERVA

89% Tempranillo 6% Mazuelo
5% Graciano.

Profundo color cereza picota, limpio y brillante. Delicada complejidad aromática, tanto en la fase olfativa como en su paso por boca. Esencias especiadas de clavo y canela abren paso a notas de fruta confitada, monte bajo, balsámicas y un fondo de chocolate negro en nariz. Un vino goloso que en boca resulta carnosos y afrutado. La cereza y la fresa acompañan el regaliz del tempranillo y envuelven el paladar. Su equilibrada acidez y sedosos taninos garantizan un recorrido largo y elegante. Resulta perfecto para acompañar todo tipo de quesos, carnes, y arroces.



EDICIÓN LIMITADA

100% Tempranillo

Presenta un profundo color rojo cereza picota, limpio y muy brillante. Atractiva nariz en la que destacan aromas a frutos rojos, perfectamente ensamblados con toques de café, cacao y almendras. En boca es un vino bien estructurado, goloso y persistente, destaca la fruta madura sobre un fondo de chocolate y especias dulces.



BERONIA CRIANZA

82% Tempranillo 14% Garnacha
4% Mazuelo.

Realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble mixtas y 12 meses en botella. de color rojo rubí con tonos azulados. En nariz presenta un aroma avainillado sobre frutas silvestres, frambuesa, mora y algo de cereza, con toques de pan tostado y especias verdes. Su sabor en la entrada es afrutado y fresco, con cierta estructura pero suave. A la salida deja sabores torrefactos.



TEMPRANILLO

100% Tempranillo.

Singular por su método de elaboración: doble fermentación en barrica nueva de roble americano con alto nivel de tostado, donde permanece un período de 9 meses. Esta novedosa técnica es la responsable de su peculiar nariz con notas de cacao y moka.



BERONIA SELECCIÓN 198 BARRICAS

85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Graciano

Aromas a frutos rojos maduros del bosque, especias dulces como la canela con notas balsámicas y un fondo a chocolate con recuerdos a pastelería. De entrada en boca cálida, firme y con cuerpo. Destaca su buena estructura de sabores entre la fruta madura armonizada con los taninos dulces y una integrada acidez. Es un vino elegante y complejo, con un gran potencial que madura perfectamente con la cocina de autor y tradicional.



III AC

Un vino único de las Bodega Beronia. Selección de viñedos propios de más de 55 años tras realizar las fermentaciones, se cría en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses. Producción exclusiva y limitada.

LA PLANTA

Color cereza intenso, limpio y brillante. Aromas llenos de vida y frescor, con carácter. Recuerdos a fruta madura, café aromático, roble cremoso y cacao fino. En boca es sabroso, frutoso, fresco, cremoso y con buena acidez. Se trata de un vino joven con madurez y redondez necesaria para dar una complejidad llena de matices.



LA CRIANZA

En nariz destaca la sensación de armonía y juventud con matices de crianza en roble francés. En principio destacan los aromas a frutas bien maduras, pero al ser un vino muy evolutivo cambia radicalmente hacer flores, pétalos secos. En boca es suave y equilibrado, lleno de matices con taninos dulces pero presentes, que hacen que tenga una gran persistencia, ayudado por su envejecimiento.



PAGO FLORENTINO

Cenibel 100%.

Profundo y vivo; un rojo muy oscuro con ribetes violáceos, que junto al brillo que posee nos indica una juventud remarkable. Fresca y directa. Aromas a frutas maduras ensambladas con torrefactos variados. Una vez que está en copa tiende hacia aromas de fruta roja. Suave y persistente.



RESERVA

Guinda picota muy intenso. Aroma de intensidad correcta, con notas de fruta roja madura, frutos secos, madera y algunas notas terciarias (cueros). Buena boca, con la acidez de entrada propia de un vino de larga crianza, tanino rugoso y bien criado. Recorrido largo. 18 meses en barricas de roble americano y francés. 13,5%. Temperatura de servicio óptima: 16°C.



ECOLÓGICO

Uva ecológica

El vino tinto Arzuaga Ecológico Crianza, está elaborado con 100% Tempranillo y pertenece a la D.O. Ribera del Duero. Es el primer vino Ecológico de Arzuaga, en su cultivo no se ha utilizado ningún producto sintetizado por el hombre y sin herbicidas. Para elaboración de este vino Ecológico se utilizan métodos tradicionales totalmente respetuosos con el medio ambiente. Tiene una crianza de 17 meses en barricas de roble francés. Servir este vino a una temperatura entre 16° y 18°.



LUAR DO SIL SOBRE LÍAS

100% Godello

Nos ofrece a la vista un color limpio brillante, con ribetes glicéricos en copa.

En nariz destaca su fina complejidad con tonos de flores blancas y silvestres.

En boca presenta un gran equilibrio entre la fruta verde fresca y la madurez de las lías finas. Agradable, complejo y delicado, predomina la sensación frutal y mineral.



PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE, CRIANZA Y RESERVA

90% Tinto Fino,
10% Cabernet Sauvignon

A la vista nos ofrece un color rubi con intensos tonos granates.

En nariz destaca su fina complejidad con tonos de fruta madura, cereza, grosella y toques ahumados con fondo de regaliz.

Su paso por boca presenta un gran equilibrio debido a la madurez de sus taninos.



LUAR DO SIL FERMENTADO EN BARRICA

100% Godello

Limpio color oro intenso con lágrima glicérica y densa. En nariz aparecen flores silvestres y frutas maduras, alguna exótica y tropical. Intensa entrada en boca, acidez y alcohol bien integrado, con justo equilibrio, destacan las notas minerales y el carácter untuoso de la lía fina. Maduro y sabroso a la vez, muy armonioso en equilibrio de la fruta madura con las notas tostadas ligeras y elegantes.



EL PICÓN

100% Tempranillo

Color cereza picota. Se detectan aromas balsámicos, moras con toques especiados como la canela, el cuero y regaliz negro. Amplia gama de sensaciones que aportan complejidad. La entrada en boca es intensa, con taninos dulces con una redondez exquisita.



EL NOGAL

100% Tinto Fino

A la vista presenta un intenso color morado cardenalicio, con ribetes granates, lágrima densa y abundante. Los aromas de flores y frutos secos llenan nuestros sentidos con tonos de ahumado, café y toques de regaliz. La entrada en boca es elegante y carnosa dejando un postgusto largo.

Bodega Réquiem



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.



RE MINOR

100 % Tempranillo

Este vino de color intenso te cautivará por su fruta roja rebosante (arándano y frambuesa) y por sutiles toques de bodega.

Bodega Carramimbre



CARRAMIMBRE ROBLE

95% Tempranillo
5% Cabernet Sauvignon

Potente, con tonos de fruta roja madura, mezclados con ligeros toques especiados, muy sutiles y muy sugestivos. En boca es un vino bien armado, equilibrado y sabroso.



CARRAMIMBRE CRIANZA

95% Tempranillo
5% Cabernet Sauvignon

Aromas muy intensos de especias, con toques de vainilla, mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo. En boca amplio y equilibrado, con mucha persistencia.



CARRAMIMBRE RESERVA

90% Tempranillo
10% Cabernet Sauvignon

Alta intensidad y mucha complejidad. Tonos tostados, cueros, frutos secos y toques balsámicos. En boca es un vino con cuerpo, bien estructurado, potente y de larga persistencia.



ALTAMIMBRE

100% Tempranillo

Vino muy intenso con gran complejidad de aromas. Según se va abriendo el vino de notas de unas uvas sobremaduras, pasas, muy bien ligado a los tonos especiados de la madera. Potente en boca, con cuerpo y equilibrado.

Pago de Carraovejas



D. O. Rueda



TORO

Quinta de la Quietud



CORRAL DE CAMPANAS

100% Tinta de Toro.

Púrpura profundo, aroma intenso de fruta roja con un toque ligero de especias y de roble fino. Boca sorprendente por su densidad y su carnosidad. Excelente balance con taninos frescos.



QUINTA QUIETUD

100% Tinta de Toro.

Cereza muy intenso. Aroma potente, rico en expresión varietal, tostado fino de roble fundido con los tostados de hollejo. Boca potente, lleno, carnoso, cálido, sabroso, rico en expresión de frutos negros, taninos cremosos del roble.



LA MULA DE LA QUIETUD

100% Tinta de Toro.

Con una maceración más larga (unos 18/20 días) y una crianza moderna (unos 20 meses en barricas nuevas de roble francés). Un vino profundo, portente y con mucho encanto.

D.O. NAVARRA

Pagos de Aráiz



PAGOS DE ARAÍZ ROSADO

Garnacha, Graciano y Cabernet Sauvignon

Vino de color rojo vivo con destellos violáceos, brillante y atractivo. Aromas a caramelo de fresa y nata, pulpa de cereza, matices anisados, rosas y finas hierbas. En boca es amplia y expresivo, con un ataque amable y dulce. Presencia de fruta roja en equilibrio con la frescura de la acidez.



PAGOS DE ARAÍZ ROBLE

50% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon y 10% Graciano

Color rojo vivo y matices rubies en el ribete de la copa con un capa media alta bien cubierta. Aromas francos, limpio, golosinas de fruta roja, regaliz, notas silvestres mezcladas con tonos especiados en un fondo balsámico. Cacaos integrados en su crianza.

D. O. CASTILLA Y LEÓN

Más de Leda



MÁS DE LEDA

100% Tempranillo

Seductor y sutil en nariz con predominio de fruta negra en licor, notas de hierbas aromáticas y un fondo ligeramente especiado. Compacto, fino y redondo en boca con una textura muy fluida y taninos domados que invitan a beber. Añada para beber y disfrutar desde su juventud.



LEDA VIÑAS VIEJAS

100% Tempranillo

Expresión moderna y tradicional del Tinto Fino en una añada clásica en el valle del Duero. Muestra la intensa mineralidad de la Tinta de Toro en nariz con un fondo balsámico y un nítido carácter frutal. Boca plena, grasa, concentrada, con taninos afinados, textura cremosa y un larguísimo final. La madurez de los taninos describe a la perfección la grandeza de la añada en la Ribera.



TÍO PEPE



ALFONSO



LEONOR



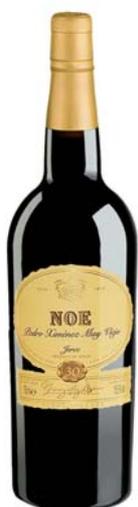
NÉCTAR P.X.



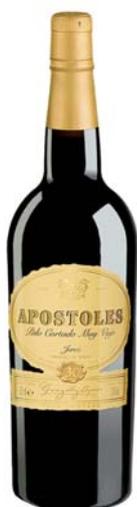
VIÑA AB



SOLERA 1847



NOÉ



APÓSTOLES



DEL DUQUE



MATUSALEM



FINCA CONSTANCIA



FINCA CONSTANCIA PARCELA 12



FINCA CONSTANCIA PARCELA 23



ALTOS DE LA FINCA



ALTOZANO



FINCA MONCLOA



FINCA MONCLOA 9 BARRICAS



FRAGANTIA N°6 **FRAGANTIA N°9**
 Vino blanco Moscatel 6% graduación Vino rosado Syrah 9,5% graduación



THE LONDON N°1
Gin



MOM
Gin



NOMAD
Whisky



LA COPA
Vermouth



THE LONDON N°1



FLOR DE CAÑA 7 AÑOS



FLOR DE CAÑA 12 AÑOS



DRUIDE
Vodka



CHINCHÓN



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.



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.



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 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.



WARSTEINER PREMIUM VERUM
Cerveza de 4,8% alc.

Ocupa el top 3 de ventas de cerveza premium pilsener en Alemania y a nivel internacional. Se distribuye en más de 60 países, con presencia en los 5 continentes. En 2009 recibió el título de "Primera Clase" por parte del jurado de la Öko Test (prestigiosa publicación especializada alemana).



GRIMBERGEN BLONDE
Cerveza de 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.



CARLSBERG
Cerveza de 5% alc.

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



KÖNIG LUDWIG WEISSBIER
Cerveza de 5,5% alc.

Cerveza de trigo blanco de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales, lo que le otorga un sabor incomparable. Su Alteza Real el Príncipe Luitpold de Baviera selecciona los ingredientes y presta su atención personal para garantizar la calidad de esta cerveza.

Solán de Cabras



PET 1,5 l
6x1,5 l



PET 750 ml
12x750 ml

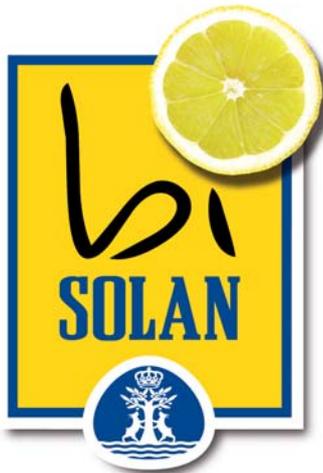


PET 500 ml
20x500 ml



PET 330 ml
36x330 ml

REFRESCOS SIN GAS



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



GARRAFA 5l
3x5l

SIERRA
NATURA



SIERRA NATURA 0,33 cl
35X0,33 CL



SIERRA NATURA 0,5 cl
35X0,5 CL



SIERRA NATURA 1 l
12X1 l

SOUSAS



Vidrio retornable

1L, 0,5L, 0,33L



Formatos PET

1,5L, 0,5L, 0,5L (Sport-Cap), 0,33L



GRAND CRÈME

Formato botella 1,5 l.
Caja de 6 botellas



SIN LACTOSA CON CALCIO

Formato botella 1 l.
Caja de 6 uds.



SOJA CON CALCIO

Formato brik 1 l.
Caja de 6 uds.



ENTERA, SEMIDESNATADA Y DESNATADA

Formato brik 1 l.
Caja de 6 uds.



BATIDO DE CACAO

Formato botella cristal 200 ml.
Caja de 12 uds.

GAMA DE PRODUCTOS TRAPA



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.



Zumos Pago



VIDRIO 20 cl

PAGO Naranja, Ace, Piña, Melocotón, Plátano, Coco, Arándanos, Tomate, Manzana, Fresa, Pera y Manga

Caja de 24 uds.



Monodosis Oliva Extra. 20 ml. 240 uds.



CUBO DE SAL
1,5 Kg



Acetato balsámico de
Módena 250 ml.
Irrellenable. 12 bot.

ACEITE FRITUS ÉLITE 10 I.

Fritos 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



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



ACEITE LA CHINATA 5 I. OLIVA VIRGEN Y EXTRA VIRGEN

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.



MANOLO
627 955 325
manolo@disbelia.com



JOSÉ LUIS
627 955 320
jlformoso@disbelia.com



PABLO
627 955 322
pablo@disbelia.com



JULIO
627 955 326
Julio@disbelia.com



FERNANDO
667 649 735
fdopico@disbelia.com



ADMINISTRACIÓN
981 294 344
disbelia@disbelia.com



MANEL
627 955 319
Almacén: ferrol@disbelia.com

Distribuidor Oficial:



