

CATÁLOGO DE VINOS
Y PRODUCTOS GOURMETS
2024



EXCLUSIVAS
DELGADO
gourmet

www.exclusivasdelgadogourmet.com

680 12 12 01

📱 @exclusivas_delgado_gourmet

INDICE

BODEGA

VALCERRACÍN

BAELO CLÁUDIA

EIDO DA FONTE / LADAIRO

DO FERREIRO

VILLANUEVA

PRIOS

PACO GARCÍA

TESALIA

CAYETANO DEL PINO

GONZÁLEZ BYASS

VINOS FRACESES

GOURMETS

REVILLA (anchoas)

PAGO ESPEJO (aceite de oliva)

DIEGO VEGA (picos/regañas))

HORTAMED (conservas varias))

VALCERRACÍN VERDEJO SELECCIÓN LIMITADA



Denominación de Origen: Rueda
Vendimia: manual
Meses en barricas de Roble Francés: no necesita
Meses en botella: no necesita
Grado alcohólico: 13°

Vista: amarillo oro con reflejos verdosos.
Aroma: heno y fruta tropical madura.
Boca: amplio, untuoso y redondo.

PAGOS DE VALCERRACÍN CRIANZA



Denominación de Origen: Ribera del Duero
Vendimia: manual
Meses en barricas de Roble Francés: 16 meses
Meses en botella: 12 meses
Grado alcohólico: 14°

Vista: color rubí de capa alta.
Aroma: notas de ciruela y frutos negros acompañados de vainillas y torrefactos tostados. Boca: estructurado y carnoso con un tanino dulce.

PAGOS DE VALCERRACÍN 10 MESES



Denominación de Origen: Ribera del Duero
Vendimia: manual
Meses en barricas de Roble Francés: 10 meses
Meses en botella: no
Grado alcohólico: 14,5°

Vista: rojo picota.
Aroma: intenso aroma frutal, frutas rojas y negras ensambladas con especias. Boca: amplio, fresco, amable y persistente

PEÑAFIEL EDICIÓN LIMITADA



Denominación de Origen: Ribera del Duero
Vendimia: manual
Meses en barricas de Roble Francés: 18 meses
Meses en botella: no
Grado alcohólico: 14,5°

Vista: rojo intenso.
Aroma: frutas rojas y negras con matices tostados, maderas nobles y especias. Boca: estructura, equilibrio y elegancia.



BAELO CLAUDIA TINTO ROBLE



D.O.: Cádiz
Varietal: 30% Syrah, 30 % Tintina y 40% Merlot
Año: 2021
Grado alcohólico: 13°

Este vino es perfecto para copenar y maridar con carnes blancas, guisos etc

TARANTELO



D.O.: Cádiz
Varietal: 100% Chardonnay
Año: 2022
Grado alcohólico: 12°

Perfecto para acompañar con carnes blancas, pastas, mariscos y pescados como el atún rojo.

BAELO CLAUDIA VINO DE AUTOR



D.O.: Cádiz
Varietal: 30% Syrah, 30 % Tintina y 40% Merlot
Año: 2019
Barrica: 12 meses
Grado alcohólico: 14°

Este vino es perfecto para maridar con carnes rojas, guisos, carnes de caza, etc.



**BAELO CLAUDIA
ED. LIMITADA**



D.O.: Cádiz
Varietal: 30% Syrah, 30 % Tintina y 40% Merlot
Vino Tinto 20 meses.
Año: 2019
Grado alcohólico: 13°

Este vino es perfecto para maridar con carnes rojas maduras.

**BAELO CLAUDIA
1989**



D.O.: Cádiz
Varietal: 100% Paomino
Vino de añada
Grado alcohólico: 20°

Este vino es perfecto para maridar con guisos, alcachofas a la plancha, etc.



**EIDO DA FONTE
ALBARIÑO**



D.O: Rías Baixas
Tipo de vino: Blanco
Tipo de uva: 100% albariño

En este vino encontrarás un color limpio y brillante con destilso amarillos y verdosos. Una fragancia con otras cítricas, mezcladas con matices florales que te recordarán a esas tardes de verano; un sabor envolvente y fresco que proopriona un gran equilibrio entre sus singularidades.

**LADAIRO BLANCO
COLECCIÓN DE FAMILIA 2023
D.O. MONTERREI**



D.O: Monterrei – Val de Monterrei
Tipo de vino: Blanco
Tipo de uva: Godello, Treixadura

Elaborado con uvas Godello acompañadas por una pequeña cantidad de uvas Treixadura, de cepas de más de 30 años. El vino blanco Ladairo Godello se vendimia manualmente, las uvas son suavemente prensadas para realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable.

**LADAIRO TINTO
COLECCIÓN DE FAMILIA 2022
D.O. MONTERREI**



D.O: Monterrei – Val de Monterrei
Tipo de vino: Tinto
Tipo de uva: Mencía, Araúxa (Tempranillo)

La bodega posee una parte de sus viñedos en ladera, donde predominan los esquistos y las arcillas.

Por eso sus Mencías son vinos de una gran intensidad en nariz, amarillos con reflejos limón. Su nariz no es de una gran intensidad, pero su complejidad a frutas maduras como la compota de manzana, las frutas tropicales como el lichi o la pera y recuerdos a heno que nos hacen olvidar esa escasez aromática.



DO FERREIRO



D.O.: Rias Baixas
Varietal: 100% Albariño
Viñedo: Entre 10 y 50 años.
Grado alcohólico: 13,5°

COLOR: Amarillo verdoso, pálido y brillante
AROMA: Fresco, amplio y profundo con
aromas de fruta madura, flor blanca y
recuerdos a yodo.
SABOR: Acidez integrada, sedoso con paso
por boca elegante, salino y mineral. Posee
un final muy largo y bien estructurado

DO FERREIRO CEPAS VELLAS



D.O.: Rias Baixas
Varietal: 100% Albariño
Viñedo: Más de 200 años.
Grado alcohólico: 13,5°

COLOR: amarillo dorado, pálido y brillante.
AROMA: Frutales, tonos florales, cítricos
y minerales
SABOR: Excelente, confuerza y
extraordinaria finura, grande y en
crecimiento.

DO FERREIRO ADINA



D.O.: Rias Baixas
Varietal: 100% Albariño
Viñedo: Entre 45 años.
Grado alcohólico: 13,5°

COLOR: Amarillo pajizo, pálido y brillante.
AROMA: Entrada en nariz potente, fósforo,
fruta madura cítricos y marcada
mineralidad.
SABOR: Acidez viva, buen centro de paladar,
salino, yodado y con un largo final de boca.



COSTA DAS DORNAS



D.O. Rías Baixas

Aspecto: amarillo pajizo, limpio y brillante.
Aroma: intensidad media, con notas cítricas y fruta de hueso.
Boca: glicérico, con una acidez equilibrada.

Temperatura óptima entre 16 y 20°C. Se recomienda su consumo durante los años siguientes a la cosecha, aunque posee un elegante envejecimiento.
Maridaje: mariscos, pescados y quesos suaves.

TERRA DE AYTONA



D.O. Rías Baixas

100% Albariño.
Aspecto: Tono amarillo pajizo con destellos verdosos.
Aroma: Intensidad aromática. Desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas. En segundo plano, se aprecian notas herbáceas de heno y anisados.
Boca: Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.

CENTUM TERRAE GODELLO



D.O. Ribeiro

Godello.
Aspecto: Brillante y limpio, de color amarillo pajizo con finos reflejos verdosos.
Aroma: Intenso y varietal, sobre un fondo de fruta blanca madura, aparecen notas de hierbas frescas (cilantro e hinojo), que le confieren una interesante complejidad.
Boca: Con buena estructura y equilibrado, en boca es elegante, persistente y lleno de matices en retronasal (frutas, hierbas y minerales), con un agradable punto de frescura.



CENTUM TERRAE TREIXADURA



D.O. Ribeiro

100% Treixadura.

Aspecto: Intenso color amarillo pajizo brillante.

Aroma: Elegante aroma a flores blancas, con connotaciones de manzana y anisados.

Boca: Untuoso, sabroso y fresco. Equilibrado, con una acidez perfectamente integrada y muy agradable.

COSTA DAS DORNAS (TINTO)



Aspecto: Rojo picota con ribetes violáceos, limpio y brillante. 3 Aroma: Intensidad media, con notas cítricas y fruta de hueso.

Boca: Suave, con una acidez perfectamente integrada.

Consumo preferente durante el primer año a partir de su embotellado. Temperatura óptima de 10 a 14 °C.



PRIOS MAXIMUS VERDEJO



D.O. Rueda

Vino blanco 100% Verdejo elaborado bajo el sello de la Denominación de Origen Rueda. Maceración y fermentación a bajas temperaturas para extraer al máximo los aromas que nos aporta esta generosa variedad. Estructurado, con cuerpo. Presenta una gran frescura y fructuosidad.

PRIOS MAXIMUS LARA



D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%
El vino es envejecido en barricas del más fino Roble Francés, donde se desarrolla su fase fermentativa final. Posteriormente es sometido a un proceso de guarda en botella para completar su afinamiento. Un vino noble que guarda, en cuerpo y espíritu, toda la esencia de la Ribera del Duero y de Bodegas de los Rios Prieto.

PRIOS MAXIMUS ROBLE



D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%
procedente, casi en su totalidad, de viñedos de Pesquera. Con una edad media de los viñedos de 25 años, vendimia y selección manual unidos al exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad. Crianza de 6 meses en barrica bordelesa de roble americano, despreciándose cualquier tipo de tratamiento físico o químico desde su elaboración.



PRIOS MAXIMUS CRIANZA



D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%

Vendimia tardía con una exquisita selección manual en campo y bodega. Envejecido durante 14 meses en bodega de roble francés y americano, completando su crianza con una guarda de al menos 12 meses en botella.

PRIOS MAXIMUS RESERVA



D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%

Uva procedente de sus mejores viñedos situados al lado del río Duero. Elaborado con los más exquisitos métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza de 24 meses en bodega francesa de grano fino.

PRIOS MAXIMUS VENDIMIA SELECCIONADA



D.O. Ribera del Duero

Tempranillo 100%

Con uvas procedentes de la finca EL MONTE. Ubicada en Pesquera del Duero. Viñedo con suelos pedregosos con una altitud que ronda los 900 metros. Maduración lenta y estructurada, consiguiendo vendimia tardía. Crianza de 9 meses en Roble americano de grano fino y tostados altos.



RIETOS JOVEN



D.O. Ribera del Duero
Uva: 100% Tempranillo.

Se queda corto el elenco de aromas varietales de la noble Tempranillo para definir el perfume de este caldo. Muy intenso y cargado de Trula. Como representantes frutales aparecen bayas y frutos rojos, zarzamoras, cerezas, fresas, grosellas y frambuesas, En boca aparece fresco y alegre, reforzando su carácter una retronasal plena de flores. El largo postgusto llena el paladar a modo de recordatorio de la potencia aromática de aquel sorbo de Rietos.

RIETOS ROBLE



D.O. Ribera del Duero
Uva: 100% Tempranillo. (6 meses en barrica de roble americano)
Para su elaboración se ha empleado únicamente la variedad Tempranillo, procedente, casi en su totalidad, de los viñedos de Pesquera, que, con una edad media de 15 años, vendimia manual y el exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad. Potentes y francos son los aromas que migran de la copa. Cerezas, fresas, moras y grosellas, marcan el perfil de este monovarietal Tempranillo, con un sutil y perfumado toque a brioche y yogurt.

RIETOS CRIANZA



D.O. Ribera del Duero
Uva: 100% Tempranillo. (12 meses en barrica de roble americano)

Para su elaboración se ha empleado únicamente la variedad Tempranillo, procedente, casi en su totalidad, de los viñedos de Pesquera, que, con una edad media de 15 años, vendimia manual y el exclusivo microclima de la zona, aseguran en este caldo equilibrio y tipicidad. Potentes y francos son los aromas que migran de la copa. Cerezas, fresas, moras y grosellas, marcan el perfil de este monovarietal Tempranillo, con un sutil y perfumado toque a brioche y yogurt.



PACO GARCÍA GARNACHA



D.O. Ca.RIOJA

Varietal: Garnacha 100%
Año: 1986 viñedo las canteras
Vendimia manual

Frutos rojos, cerezas, flores blancas, piel de naranja, miel... y de cuerpo agradable, cremoso, completo.
Color cereza picota intenso y exótico que te hará vibrar los sentidos.

BEAUTIFUL THINGS de Paco García



D.O. Ca.RIOJA

Varietal: Tempranillo y Graciano
Año: Viñedo La Dehesa, 1943
Con fermentación manoláctica en tina de madera de roble francés.

Color profundo, intenso. Aroma a fruta computada y madera fina, limpia y elegante. Mineral en boca, redondo, aterciopelado; redondo y persistente.

PACO GARCÍA Experiencias 5 Manzuelo 100%



D.O. Ca.RIOJA

Varietal: Manzuelo 100%
16 meses en barrica, embotellado en 2020.

Vino de color picota oscuro y muy cubierto. En nariz la fruta y al crianza conjuntas. Ciruela negra y arándano, fresa ácida y mora y con toques de vainilla, coco y canela.
En boca dulce y voluminoso.
Con el paso del tiempo, lactio, café y frutas,



EL CERRO DE SAN MIGUEL PACO GARCÍA



Variedad, 100 % tempranillo.

Notas de cata, color morado intenso y brillante.
Potente y deliciosa estructura aromática donde se percibe la fruta: las fresas las ciruelas, este tempranillo puro que tenemos en La Rioja.
La boca es intensa, fresca estructurada. De nuevo muestra todo el esplendor de la fruta del tempranillo puro y concentrado.

Alcohol: 14%

EL MIRÓN DEL HUMILLADERO PACO GARCÍA



Variedad, 100 % garnacha.

Notas de cata, color rojo de capa media limpio y brillante.
Fina y elegante estructura aromática con notas de fresas y frambuesas.
La boca es delicada, fina y compleja. Una sutil y especial Garnacha que borda el placer de la elegancia.

Alcohol: 14%

LA VILLA PACO GARCÍA



Variedad, 85% tempranillo + 15% Manzuelo.

Notas de cata, intensa capa granate limpio y bonito.
Potente intensidad aromática: fruta madura de ciruelas, arándanos y vainillas y especie tipo clavo y anís. Fruta fresca perfectamente arropada por el aporte elegante de la bodega.
Estructura y equilibrio.

Alcohol: 14%

EL CERRO DE SAN MIGUEL PACO GARCÍA



Variedad, 100 % tempranillo blanco.

Notas de cata, color amarillo, dorado intenso y limpio.
Intensidad aromática especial tónica. Persistente y untuoso. Notas de cítricos, miel, azahar, tostados. Complejidad aromática singular.
En boca es larga, cremosa expresiva y con notas de panadería por su crianza con las lías. Mantiene su acidez y lo hace largo en el tiempo.

Alcohol: 13,5%



PACO GARCÍA CRIANZA



Variedad, 90 % tempranillo y
10% garnacha

Notas de cata, color cereza picota, brillante y limpio.
Intensidad aromática alta. Presencia importantísima de fruta fresca con tonos de cerezas, mentas y chocolate. Boca fresca, redonda, gustosa y deliciosa. Fruta fresca madura. Notas del roble francés, vainilla y especias. Toques mentolada. Redondo y amplio.

Alcohol: 14%

PACO GARCÍA SEIS



Variedad, 100 % tempranillo tinto

Notas de cata, color morado vivo y limpio y brillante.
Intensidad aromática muy alta y viva placentera. Presencia de fruta fresca con tonos de fresas, moras y violetas únicos del suelo de nuestra zona. Madera muy sutil para redondear para redondear la fruta, exclusiva protagonista. Boca afrutadamente redonda, fresca y gustosa. Muy buena dimensión en el paladar. Afrutada y redonda.

Alcohol: 14%

PACO GARCÍA CANTAMILANO GARNACHA



Variedad, 100% garnacha

Notas de cata, color cereza picota, brillante.
Intensidad aromática y sutil a fruta fresca con notas de fresas, piel de naranja flores blancas como el Azahar y flores lilas. Limpio y armónico. Boca sutil, elegante, donde vuelven a predominar las notas arriba indicadas. Perfectamente equilibrado y elegante.

Alcohol: 14%

PACO GARCÍA TEMPRANILLO BLANCO



Variedad, 100% tempranillo blanco.

Notas de cata, color oro pálido con ribetes verdes acerados.
Intensidad aromática alta muy punzante. Equilibrio entre fruta y barrica con predominio de las notas cítricas de hoja de limonero y jengibre, flores blancas como el jazmín y el azahar. Boca plena, con entrada dulce y gran peso en el paladar. Es fresco aromático y equilibrado.

Alcohol: 14%



ARX TESALIA



ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

50% Tintilla de Rota, 35% Syrah, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon

La vendimia se hace de forma manual y nocturna, para aprovechar las bajas temperaturas.

En cuanto a la elaboración, realizamos la maceración pre-fermentativa en frío durante cuatro días para preservar el color, aroma y sabor de las uvas, fermentando las variedades por separado durante aproximadamente entre 20 o 25 días.

ICENI



ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

50% Tintilla de Rota Crianza, 50% Syrah

5 meses en barricas de roble francés.

Aromas complejos de frutos rojos silvestres, fresas y ciruela. Recuerdos florales y especias. Sensaciones finales de vainilla y mentolados.

Entrada en boca suave y fresca, su viveza y acidez le proporciona un magnífico equilibrio. Termina con un gusto frutal muy agradable y persistente.

TESALIA

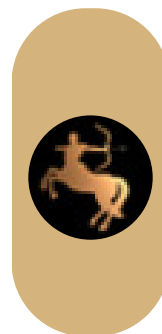


ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

60% Petit Verdot, 30% Syrah, 5% Tintilla de Rota, 5% Cabernet Sauvignon

Presenta un intenso aroma complejo, apareciendo primero notas de monte bajo y frutas negras, para abrirse luego a las notas de crianza en barrica, tabaco, cedro, especias y mineralidad.

Es sabroso, con un magnífico equilibrio: por un lado es carnoso, potente con taninos finos, y por otro lado es frutal, fresco y elegante. Destacan las notas de una buena crianza en barrica. Agradable final,



**AMONTILLADO
SOLERA**



V.Uvas: Palomino
Grado alcohólico: 19°

Criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 18 años de crianza, de los cuales 6 sin de biológica y 12 de oxidativa.

Color ámbar con ribetes verdosos, con olor a fino punzante en recuerdos por su paso por crianza biológica.

**PALO CORTADO
SOLERA**



V.Uvas: Palomino
Grado alcohólico: 21°

Criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 18 años de crianza, de los cuales 2 sin de biológica y 16 de oxidativa.

Color ámbar, con intenso olor a aromas tostados y recuerdos de madera.

**AMONTILLADO
VOS**



V.Uvas: Palomino
Grado alcohólico: 19,5°

Criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 25 años de crianza, de los cuales 6 sin de biológica y 19 de oxidativa.

Color ámbar con ribetes verdosos, con sabor seco y aterciopelado en boca con frutos secos.

**PALO CORTADO
VOS**



V.Uvas: Palomino
Grado alcohólico: 19,5°

Criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 25 años de crianza, de los cuales 6 sin de biológica y 23 de oxidativa.

Color ámbar con ribetes verdosos, con olor a fino punzante en recuerdos por su paso por crianza biológica.

**PALO CORTADO
VORS**



V.Uvas: Palomino
Grado alcohólico: 22°

Criado bajo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una media de 45 años de crianza, de los cuales 2 sin de biológica y 43 de oxidativa.

Color ámbar oscuro, intensos aromas a tostados y recuerdos de madera.



Tío Pepe Fino



Tío Pepe en Rama



Tío Pepe una Palma



Tío Pepe Dos Palmas



Tío Pepe Tres Palmas



Viña AB Amontillado



Alfonso oloroso Seco



Leonor Palo Cortado



Solera 1847 Cream



Nectar PX Dulce



Croft



Croft Twist



Vermouth La Copa Extra Seco



Vermouth La Copa Reserva



Finca Moncloa Syrah & Cabernet Sauvignon



Finca Moncloa 10 Barricas



finca Moncloa Tintilla de Rota



Beronia Rosado



Del Duque



Apóstoles



Matusalem



Noé



Vermouth La Copa Rojo



Vermouth La Copa Blanco



Beronia III a. C.



Beronia Crianza



Beronia Rueda Verdejo



Beronia Reserva



Dominio Fournier Crianza



Beronia Gran Reserva



Dominio Fournier Reserva



Beronia Viñas Viejas



Fragantia n°6 Moscato



Beronia Tempranillo E. Especial



Fragantia n°6 Syrah



Beronia Selección de 198 Barricas



Viñas del Vero Clarión Selección



Viñas del Vero Gran Vos Reserva



Blecua



La Miranda de Secastilla Garnacha Blanca



La Miranda de Secastilla Tinto



Secastilla



Viñas del Vero Macabeo Chardonnay



Viñas del Vero Merlot Tempranillo



Viñas del Vero Tinto Roble Cabernet Merlot



Viñas del Vero Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon



De Vergy Crémant de Bourgogne Rosé Brut



Viñas del Vero Chardonnay Colección



Viñas del Vero Gewürztraminer Colección



Vilarnau Brut Nature Vintage



Vilarnau Brut Reserva



Vilarnau Brut Demi Sec



Vilarnau Brut Rosé Delicat



Vilarnau Gran Reserva Brut Vintage



Vilarnau Ice Reserva Subirat Parent



Altozano Verdejo Sauvignon Blanc



Altozano Tempranillo Syrah



Altozano Tempranillo



Finca Constanza Parcela 52



Pazo de Lusco Albariño



Pazo Piñeiro Albariño



Deutz Brut Classic



Deutz Brut Rosé



Deutz Blanc de Blancs



Soberano



Insuperable



Lepanto Solera Gran Reserva



Lepanto Oloroso Viejo



Lepanto Pedro Ximénez



Vinagre Reserva de Jerez González Byass



MOM LOVE



MOM



The London N°1



Botran 8



Botran 12



Botran 18



Chinchón Dulce



Chinchón Seco



Chinchón Seco Especial



Nomad



Jura Journey



Jura 10 Years



Jura 12 Years



Jura Seven Wood



Jura 18 Years



**GRANDIN
BLANC DE BLANCS
BRUT**



V.Uvas: Chardonnay, Chenin Blanc, Uni Colombard, Cabernet y Grolot.
Grado alcohólico: 11,5°

Fermentación natural: la 2ª fermentación en la botella mediante método tradicional. 12 meses en botella.

Amarillo brillante, con reflejos pajizos. Delicado perfume de almendras con matices de avellana y un sutil toque de limón.

**GRANDIN
CUVÉE
RESERVE
BRUT**



V.Uvas: Chardonnay, Chenin Blanc, Uni Colombard, Cabernet y Grolot.
Grado alcohólico: 11,5°

Fermentación natural: la 2ª fermentación en la botella mediante método tradicional. 12 meses en botella.

Amarillo brillante, con reflejos pajizos. Delicado perfume de almendras con matices de avellana y un sutil toque de limón.

**GRANDIN
BLANC DE NOIRS
BRUT**



V.Uvas: 100% Blanc Noir (Pinot Noir y Gamay Noir).
Grado alcohólico: 12°

Fermentación natural: la 2ª fermentación en la botella mediante método tradicional. 12 meses en botella.

Cristalino y de color blanco. Aromático y sutil, fino y distinguido, con el apoyo de un toque de mantequilla. Redondo, cremoso; vino estructural y con un toque de frutos secos.

**GRANDIN
PINOT NOIR
BRUT ROSÉ**



V.Uvas: 100% Blanc Noir (Pinot Noir y Garnacha).
Grado alcohólico: 12°

Fermentación natural: la 2ª fermentación en la botella mediante método tradicional. 16 meses en botella.

De color rosa nacarado. Bouquet fresco, acabado ligero y delicado en estilo seco, típico del estilo francés.

**VINTAGE
CRÉMANT
DE LOIRE HENRI
BLANC BRUT**



V.Uvas: Chenin, Cabernet Franc, Chardonnay, Cabernet, Sauvignon.
Grado alcohólico: 11,5°

Fermentación natural: la 2ª fermentación en la botella mediante método tradicional. 12 meses en botella.

Muy frutal, se nota el sabor a uva. Afrutado y equilibrado. Fino y ligero para su placer.


GRANDIN



CHARLES DE FRANCE



De Vergy Blanc de Blancs



De Vergy Crémant de Bourgogne Brut



De Vergy Crémant de Bourgogne Rosé Brut



Charles de France Blanc de Blancs Brut



Charles de France Blanc de Noirs Brut



Charles de France Blanc de Noirs Brut Rosé



DEPUIS 1848

Les Plants Nobles Chardonnay Vin de France



Les Plants Nobles Sauvignon Vin de France



Les Plants Nobles Sauvignon Pinot Noir Vin de France



Les Plants Nobles Merlot Vin de France



Bourgogne Chardonnay Ropiteau



AOC Bourgogne Pinot Noir Ropiteau



Depuis 1848 AOC Chablis Ropiteu



Chablis Premier Cru Vaillons Ropiteu



Ropiteau Bourgogne Hautes Côtes de Nuits



ropiteau chablis premier cru - Mont de Milieu



Charles Bailly Brut Blanc de Blancs



Charles Bailly Rosé



CHAMPAGNE
JEAN DE BURIGNY

MAISON BOUACHON

Champagne Jean de Burigny Brut



maison bouachon les rabassieres



Maison Bouachon Crozes Hermitage



Maison Bouachon Vacqueyras



Maison Bouachon Chateaneuf du pape



Maison Bouachon Cote Rotie



DEPUIS 1848

CHARLES BAILLY





Grande Selection Chardonnay - Vin de France



Antonin Rodet Savigny - Les - Beaune



Antonin Rodet Meursault



Chateau de Mercey Bourgogne



Antonin Chablis Premier Cru



Antonin Rodet Pommard



Vin de la gamme Laurus - Viognier - Pays d'Oc



Villa Moncigale Cicada la Légende Rosé



ICP Méditerranée Méditerranée rose



Labouré-Roi Chardonnay Bourgogne



Labouré Roi Pinot Noir



Labouré Roi Chablis Le Beaunois





Chateau Du Grand Village Bourdeaux



Gabriel Meffre Cotes Du Rhone



chateau lamothe bordeaux



chateau du puy bonnet



Beaujolais Nouveau



Beaujolais Villages Vieilles Vignes



MOMMESSIN
FONDÉE EN 1844

Chardonnay Bourgogne La Clé Saint-Pierre



Pinot Noir Bourgogne La Clé Saint-Pierre



Chateau de Domanzan Cotes du Rhone



Domaine de Champ de Cour, Moulin a Vent



Domaine de la Presle, Fleurie



Les Grandes Mises, Beaujolais Blanc



Les Grandes mises, Morgon les Charmes



Les Grandes mises Moulin-a-Vent



Les grandes mises Saint-Amour



Macon-Villages Vicilles Vignes



Pouilly-Fuissé





PRODUCTOS GOURMET



WWW.EXCLUSIVASDELGADOGOURMET.COM

INDICE



PRODUCTOS GOURMET

GOURMETS

REVILLA (anchoas)

PAGO ESPEJO (aceite de oliva)

DIEGO VEGA (picos/regañas)

HORTAMED (conservas varias))

WWW.EXCLUSIVASDELGADOGOURMET.COM





pago
DE
Espejo

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



pago
DE
Espejo

WWW.EXCLUSIVASDELGADOGOURMET.COM



Productos de pan artesano y colines de pan gourmet de calidad superior

Nos dedicamos en cuerpo y alma a elegir las materias primas que componen nuestros productos de pan artesano y nuestros picos de pan gourmet también conocidos en otras zonas como colines de pan. Además, nuestro procesos de elaboración tradicional nos permite obtener un producto 100% natural sin ningún tipo de aditivo artificial.

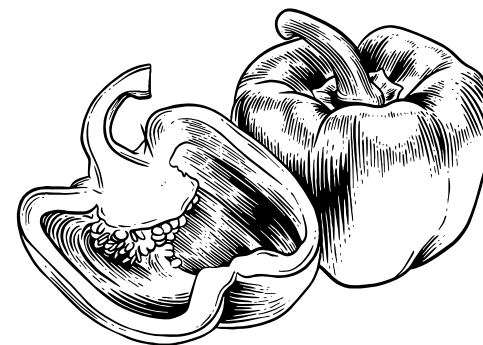




ALCACHOFAS
CHAMPIÑÓN
MAIZ
RALLADOS
ESPÁRRAGOS
VERDURAS



H Hortamed



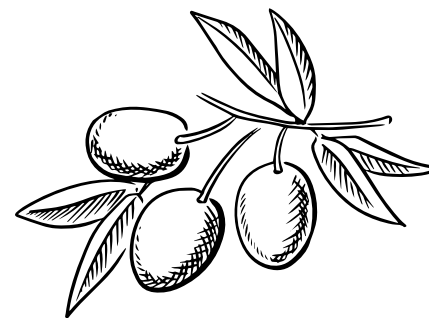
H

PIMIENTO
PIQUILLO
TOMATE
TOMATE FRITO
FRITOS



WWW.EXCLUSIVASDELGADOGOURMET.COM

H Hortamed



H

LEGUMBRES
ALMÍBARES
MERMELADAS
PESCADO
ACEITUNA
ENCURTIDOS
SALSAS



WWW.EXCLUSIVASDELGADOGOURMET.COM



www.exclusivasdelgadogourmet.com

680 12 12 01



@exclusivas_delgado_gourmet