

ALBARIÑO XOSE VALENTE

Este Blanco Denominación de Origen Rías Baixas es un vino seco, de aromas punzantes, florales e intensamente afrutados, con un retrogusto muy fino y prolongado. Presentando un color amarillo-pajizo, brillante, con irisaciones doradas y verdes. En nariz poseen aromas florales y frutales finos y distinguidos, de intensidad media y potente duración medio larga. En boca son frescos y suaves, con suficiente cuerpo y grado alcohólico, acidez equilibrada, armonioso y de amplios matices. Produciendo un gusto placentero, elegante y completo.



Albariño 100%



Temperatura de servicio: 10°C



Amarelo con matices verdosos.
Aromas frutais intensos e limpos.
Gran estructura en boca, redondo e suave.



Peixes e mariscos. Empanadas.

D.O. RIAS BAIXAS

La Denominación de Origen Rías Baixas, creada en 1988, comprende aquellos territorios donde tradicionalmente y desde tiempo inmemorial, se producen vinos de calidad en la Provincia de Pontevedra, siendo consideradas en la actualidad cuatro subzonas perfectamente diferenciadas:

Val do Salnes, Condado do Tea, El Rosal, y Sotomayor, en las que se elaboran fundamentalmente vinos blancos a base de la variedad Albariño.

Cuenta con 142 Bodegas iscriptas actualmente en la Denominación de Origen, La Producción máxima autorizada para el Albariño es de 11.000 Kg/Ha, con un rendimiento del 65% en el vino.

El Albariño fue hace tiempo escaso pero muy buscado, convertido hoy en uno de los caldos de mayor personalidad y prestigio.



RIBEIRO VIÑA COBAS

DENOMINACION DE ORIGINE
PRODUCTO DE ESPAÑA



Este Vino es un caldo familiar elaborado con uvas selectas de la Denominación de Origen Ribeiro.

Delicada combinación de las variedades Treixadura, Torrontes, Godello y Palomino fruto de la sabiduría acumulada en mas de 30 años de experiencia

Vino con Expresión aromática personal, con sutiles toques a Manzana madura, sólida estructura y sensaciones palatales amplias, expresivas y muy satisfactorias. Con vigorosa Personalidad erigiéndose en la mas genuina Expresión del Ribeiro.

O Ribeiro es una de las cinco denominaciones de origen de vinos existentes en Galicia. La zona de producción esta situada en la parte meridional de Galicia, en el borde noroccidental de la provincia de Orense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño.

En 2005 tenia una extensión total de 2685 hectáreas de viñedos ubicadas en los siguientes municipios: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Puxin, Cortegada, los viñedos se extienden desde los 75 hasta los 400 metros de altitud en valles y laderas. Esta denominación de Origen es la mas antigua de Galicia y se remonta al año 1932, que fue considerada con rango de ley en 1933.

Tipo de uva blanca: Treixadura, Torrontés, Palomino, Godello, Macabeo, Loureiro, Albariño.



Combinacion de la variedades Treixadura, Torrontes, Godello y Palomino.



Vino blanco.



Peixes e mariscos. Empanadas.



Disfrutese 10-12° C.



Contiene sulfitos.

AGUARDIENTES CREMAS Y LICORES GALLEGOS.

El Orujo de Galicia es el
Aguardiente obtenido por la
destilación de los Orujos
fermentados procedentes de la
vinificación de uvas producidas
en Galicia.

La destilación de los Orujos para la
obtención de Aguardientes esta
unida a la elaboración de vino,
y su utilización como
bebida y como remedio esta
plenamente integrado en la vida
de sus pobladores.



AGUARDIENTE DE ORUJO

Este aguardiente es la jolla con la
que confeccionamos todos
nuestros licores. Limpio y
brillante, Fragante en Nariz,
recordando perfectamente
al aroma del orujo fresco.
En boca esta muy compensado,
alcohol y demás componentes
convinan de forma persistente, ar-
mónica y Bien integrada.

42% vol.



LICOR DE HIERBAS

A la Vista presenta un color
amarillo miel, limpio y brillante,
en nariz destaca por sus fragantes
aromas a manzanilla, hierba luisa,
menta, y cítricos.

En boca es suave, goloso y
envolvente. Te invita a beber

30% vol.



LICOR DE CAFE

Nuestro Licor se caracteriza por su color café de intensidad media.

En nariz tiene aromas delicados de Café natural tostado de primera calidad.

En boca nos deja sensaciones muy agradables y duraderas, con una union esquisita entre cafe y aguardiente.

30% vol.



CREMA DE LICOR

De color crema, con notas de nata, caramelo y vainilla.

En boca es cremosa, untuosa, y facil de beber.

Elaborada con materias primas de primerísima calidad, este licor procede de una sabia combinación de crema de leche, azúcar y el mejor aguardiente de Orujo.

15% vol.



LICOR DE CHOCOLATE CEREZAS

Con una elaboracion similar a la crema de licor, esta combinacion de chocolate y cereza deja en boca una sensacion completa con un regusto a cereza que perdura, invitando a una nueva degustacion. Un sabor nuevo con el toque añejo del mejor aguardiente gallego.

15% vol.



TOSTADA

El aguardiente tostada se obtiene por la destilación conjunta del Orujo de Albariño con la misma mezcla de flores, hierbas y especies del aguardiente de hierbas. El color tostado se obtiene añadiendo al destilado azúcar caramelizado.

30% vol.



En toda Mesa de Pescados y Mariscos no debe faltar
uno de los mejores vinos Blancos del Mundo

ALBARIÑO Y RIBEIRO

LLAMENOS Y LO COMPROBARA

669 39 87 61

y fin de fiesta con

ORUJOS GALLEGOS

La razón de poner nuestros vinos
y bebidas espirituosas en vuestra mesa

ES HACER FELIZ

a todo aquel que los deguste



Albariño Xosé Valente
Ribeiro Xosé Valente



Licores espirituosos
ADEGA Cambarillote