

Delivinos presenta los productos para hacer un regalo gourmet por el Día del Padre

Los padres pueden ser muy distintos pero tienen algo en común, a todos les gusta un buen regalo gourmet. Además de deleitar el paladar, estos regalos dan la oportunidad perfecta para reunirse alrededor de la mesa y crear una experiencia que se recordará durante mucho tiempo. Delivinos, una de las mejores y más especiales tiendas de referencia del mercado gourmet de Madrid, presenta los mejores productos, con los que sorprender a papá con un detalle pensado especialmente para él

Gran Arzuaga Gran Reserva del 2011

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

PVP 142,95€

Añada excelente para uno de los tintos más prestigiosos del mundo que se elabora con uvas de viñedos centenarios. Con una crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés y número limitado de botellas.

De color rojo picota con tonos rubí. Buena intensidad en nariz, con complejidad, se aprecian aromas de fruta negra, cueros, ahumados, almizcle, laurel, toque de barniz y especiados. En boca aparecen marcados los aromas de la barrica, seco, sabroso, firme, con volumen y carácter, taninos nobles por integrarse. Necesita tiempo en botella para mostrar todo su potencial.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza mayor al horno y de pluma, guisos y lechazo asado.

Pago de Carraovejas 2017

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

PVP 35,60€

Vino de culto, de los mejores de España.

Es un vino intenso y potente. Casi imposible que no guste al aficionado. Merece la pena esperar a que evolucione en botella. Color rojo púrpura con irisaciones violáceas. Elevada capa. Nariz franca, frutas silvestres, negras y rojas, bien ensambladas con la noble sutileza del roble. Potente intensidad. En boca, es firme, sedoso y complejo.

Maridaje: para disfrutar en compañía de guisos, platos de caza y quesos curados.

La Planta cosecha del 2017
Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España
PVP 9,95€

La Planta es uno de los vinos tintos con la Denominación de Origen Ribera del Duero de la bodega Arzuaga Navarro, elaborado con cepas de la variedad Tempranillo, con más de 20 años de antigüedad procedentes de la finca que da nombre al vino.

Se presenta con un color rojo rubí bastante uniforme, de capa media-alta. Su aroma es intenso y complejo, fruta fresca y regaliz dominan la escena, mientras que especias dulces y toques torrefactos se hacen notar tímida pero persistentemente. En boca es sabroso y bien estructurado, con abundante carga frutal y un final largo y persistente bien acoplado a las notas especiadas anunciadas en nariz.

Maridaje: pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados.

Foie Gras d'Oie Entier LAFITTE
Francia
PVP 51,60€ 130 gr

Medalla de Bronce en el Concurso Général Agricole 2016. El foie gras con origen en gansos al suroeste garantizado. Cocinado sin aditivos ni conservantes.

Se recomienda acompañarlo con platos rústicos artesanales y de pan tostada con nueces y frutos secos. Se puede maridar con vinos dulces de Jerez.

LAFITTE es sinónimo de calidad, excelencia, tradición y autenticidad.

Queso Parmigiano Reggiano
24 meses DO, Italia
PVP 8,10€ 250 gr

El Parmesano Reggiano de 24 meses presenta la justa maduración para entregar la multiplicidad de aromas y sabores en un equilibrio perfecto entre dulce y salado al mismo tiempo. Se puede acompañar con vinos tintos de mucho cuerpo, acompañar a cualquier fruta o frutos secos o con pastas y risottos.

Brandi 1886, Solera Gran Reserva
PVP 49,50€

De Brandy Gran Reserva 1866 existe un número de botellas limitado al año. Este exclusivo Brandy tiene aromas de jerez viejo con ciruela y un acabado aterciopelado. De color caoba, con aroma de madera vieja, equilibrado en boca, con notas dulces, especiados y de crianza.

Maridaje: quesos artesanos y chocolate con alto porcentaje de cacao puro.

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

www.delivinosweb.com

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

<https://www.instagram.com/delivinos/>

<https://www.facebook.com/delivinosweb/>

Datos de contacto:

Delivinos Urban Gourmet

918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>