Publicado en Madrid el 24/04/2020

# [Delivinos Urban Gourmet presenta sus productos para una 'vinoconferencia' de nivel en cuarentena](http://www.notasdeprensa.es)

## Las videollamadas son la única manera, durante la cuarentena, de estar en contacto con familiares y amigos. No hay nada más típico en la cultura mediterránea que quedar a tomar el aperitivo (aunque sea de forma virtual) y por ello, Delivinos, la tienda gourmet de referencia en el mercado español, propone algunos de sus mejores vinos, aptos para todos los bolsillos, para marcar la diferencia en las "vinoconferencias". www.delivinosweb.com

 Gran Arzuaga Gran Reserva del 2011Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, EspañaPVP 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 2017Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, EspañaPVP 37,90€ 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: quesos curados. La Planta cosecha del 2017Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, EspañaPVP 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: embutido y quesos suaves o poco curados. Acerca de DelivinosEn 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. ¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos. La tienda permanece abierta. Se pueden realizar pedidos por la web o por Glovo y recibirlos en casa. Teléfono: 910 580 970Facebook: @delivinoswebInstagram: @delivinos

**Datos de contacto:**

Delivinos Urban Gourmet

918 763 496

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/delivinos-urban-gourmet-presenta-sus-productos](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)