Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: San Gabriel Tinto Joven.

Origen: D.O. Ribera del Duero.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Nota: Los tintos jóvenes también maridan bien con pastas calientes con base de carnes y/o verduras de temporada.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: 18 meses en barricas, resto en botellas.

Análisis: Grado 14,5% Vol.

Referencia Lista de Precio: AMRD001.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: San Gabriel Joven Roble.

Origen: D.O. Ribera del Duero.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: 6 meses en barricas

Análisis: Grado 13,5% Vol.

Referencia Lista de Precio: AMRD002.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: San Gabriel Tinto crianza

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: CARNES; TODO TIPO DE JAMONES CURADOS (IBÉRICOS Y SERRANOS) EMBUTIDOS IBÉRICOS Y PLATOS CALIENTES.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 18 MESES EN BARRICAS, RESTO EN BOTELLAS.

ANÁLISIS: GRADO 14% VOL.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: AMRD003.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Viña Valdable joven 2018.

Origen: V.C.P.R.D. Arlanza D.O.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Nota: Los tintos jóvenes también maridan bien con pastas calientes con base de carnes y/o verduras de temporada.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: Maceración media de 15 días, en depósitos de cemento revestidos con resinas epoxi y control de temperatura.

Análisis: Grado 13% Vol, Acidez total en tartárico 4,60 gr/l, p3,72.

Referencia Lista de Precio: AMRL004

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Viña Valdable Tinto Roble.

Origen: V.C.P.R.D. Arlanza D.O.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: Maceración media de 17 días, en depósitos de cemento revestidos con resinas epoxi y control de temperatura.

Análisis: Grado 13% Vol, Acidez total en tartárico 4,83 gr/l, p3,58.

Referencia Lista de Precio: AMRL006.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Viña Valdable Tinto Crianza.

Origen: V.C.P.R.D. Arlanza D.O.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: Maceración media de 20 días, en depósitos de cemento revestidos con resinas epoxi y control de temperatura.

Análisis: Grado 13% Vol, Acidez total en tartárico 4,80 gr/l, p3,72.

Referencia Lista de Precio: AMRL005

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Déjate Besar Blanco.

ORIGEN: La Rioja Alta.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: CON TODO TIPO DE ENSALADAS TEMPLADAS, CARNES BLANCAS, Y MARISCOS.

VARIEDAD: 80% Viura - 20% Tempranillo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: FERMENTADO A MENOS DE 15º.

ANÁLISIS: GRADO 12% VOL.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: DB - 002.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Déjate Besar Joven Tempranillo.

ORIGEN: La Rioja Alta.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: CON TODO TIPO DE TAPAS DE JAMÓN SERRANO, LOMO CHORIZO, CARNES ROJAS Y PLATOS CALIENTES.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: FERMENTADO A MENOS DE 28º.

ANÁLISIS: GRADO 13% VOL.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: DB-001

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Bacuva Tinto Crianza Doble Barrica.

Origen: La Rioja Alta.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Carnes; todo tipo de jamones curados (ibéricos y serranos) embutidos ibéricos y platos calientes.

Variedad: 95% Tempranillo. - 5% Mazuelo.

Fermentación Alcohólica: 12 meses en barricas (6 meses en roble americano y 6 meses en roble farncés).

Análisis: Grado 13,5% Vol.

Edición limitada: 10.000 Botellas.

Referencia Lista de Precio: DB - 004.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Déjate Besar Crianza.

ORIGEN: La Rioja Alta.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: CARNES; TODO TIPO DE JAMONES CURADOS (IBÉRICOS Y SERRANOS) EMBUTIDOS IBÉRICOS Y PLATOS CALIENTES.

VARIEDAD: 95% Tempranillo - 5% Mazuelo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE.

ANÁLISIS: GRADO 13% VOL.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: DB - 005.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Déjate Besar Tinto Reserva.

ORIGEN: La Rioja Alta.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: CARNES; TODO TIPO DE JAMONES CURADOS (IBÉRICOS Y SERRANOS) EMBUTIDOS IBÉRICOS Y PLATOS CALIENTES.

VARIEDAD: 90% Tempranillo - 10% Mazuelo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 24 MESES EN ROBLE AMERICANO.

ANÁLISIS: GRADO 13,5% VOL.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: DB - 006.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Mocen Blanco Joven con D.O. Rueda.

Origen: Valladolid.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Con todo tipo de entrantes, tanto dulce como salados fríos y calientes.

Variedad: 100% Verdejo.

Fermentación Alcohólica: Fermentado controlado mediante frío.

Análisis: Grado 12,5% Vol.

Referencia Lista de Precio: AMR001.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Mocen Selección 2018 en D.O. Rueda.

Origen: Valladolid.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Con todo tipo de entrantes, mariscos, pescados, tanto fríos como calientes.

Variedad: 100% Verdejo.

Fermentación Alcohólica: Fermentado controlado mediante frío

Análisis: Grado 13% Vol.

Referencia Lista de Precio: AMR002.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Bravía Blanco joven.

Origen: Castilla y León.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Ideal pescados, mariscos y platos con salsas marineras.

Variedad: Verdejo y Viura.

Fermentación Alcohólica: Fermentación 14ºC durante 18 días y estancia en lías por 3 meses.

Análisis: Alc: 12% Vol. Azúcares res: 1,2 gr/L. Acidez: 5,4 gr/L.

Referencia Lista de Precio: AMR003

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Montestrella Tempranillo Tinto Roble.

Origen: Castilla y León.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Ideal con carnes, platos con salsa picante, y estofados.

Variedad: 100% Tempranillo

Fermentación Alcohólica: Fermentación 25ºC durante 14 días y crianza en barrica de 3 meses con reposo en botella de 3 meses.

Análisis: Alc: 13,5% Vol. Azúcares res: 2 gr/L. Acidez: 5 gr/L.

Referencia Lista de Precio: AMR004.

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: TAQUIO TINTO

ORIGEN: Burgos.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: IDEAL CON JAMÓN SERRANO, LOMO, CHORIZO, QUESO Y PAELLA.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: FERMENTACIÓN CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPRERATURAS ENTRE 22 - 24ºC.

ANÁLISIS: ALC: 13,5%

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: (*) AMR005

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: TAQUIO Blanco Seco Joven.

ORIGEN: Burgos.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: IDEAL CON ENTRANTES, PESCADOS Y MARISCOS.

VARIEDAD: Verdejo y Viura.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: FERMENTACIÓN CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPRERATURAS ENTRE 14 - 16ºC.

ANÁLISIS: ALC: 12,5%

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: (*) AMR006

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Condado de urbión blanco afrutado.

ORIGEN: Burgos.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: IDEAL CON PESCADOS BLANCOS, MARISCOS Y CARNES BLANCAS.

VARIEDAD: Verdejo y Viura.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: FERMENTACIÓN CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPRERATURAS ENTRE 14 - 16ºC.

ANÁLISIS: ALC: 12,5%

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: (*) AMR007

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Castillo de Lara Tinto.

Origen: Burgos.

Tamaño de botella: 75cl.

Información Técnica

Maridaje: Ideal con Jamón serrano, lomo, chorizo, queso y paella.

Variedad: 100% Tempranillo.

Fermentación Alcohólica: Maceración controlada en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 22 -24 °.

Análisis: Grado 13,5%.

Referencia Lista de Precio: (*) AMR008

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Castillo de Lara Blanco Seco.

ORIGEN: Burgos.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: IDEAL CON ENTRANTES, PESCADOS Y MARISCOS.

VARIEDAD: Verdejo y Viura.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: MACERACIÓN CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA ENTRE 14 - 16ª.

ANÁLISIS: GRADO 12,5%.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: (*) AMR009

Gustavo Nasco De Paz
Móvil: (+34) 722-309311
hygdistribucionescanarias@gmail.com

Datos Básicos

Nombre: Castillo de Lara Rosado.

ORIGEN: Burgos.

TAMAÑO DE BOTELLA: 75cl.

Información Técnica

MARIDAJE: IDEAL CON ARROCES, PASTAS Y SETAS.

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: MACERACIÓN CONTROLADA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA ENTRE 14 - 16ª.

ANÁLISIS: GRADO 12,5%.

REFERENCIA LISTA DE PRECIO: (*) AMR010