

## **Delivinos Urban Gourmet presenta 5 vinos para llevar a casas de amigos**

**Llevar una botella de vino cuando alguien invita a casa a comer o cenar ha sido el recurso habitual desde tiempos inmemoriales. La elección de un buen vino demuestra una personalidad inquieta, curiosa, y sobre todo interés por parte de las personas que asisten. En cambio, un vino típico, denota dejadez y conformismo. Delivinos, la tienda referencia en el mercado gourmet de Madrid, aconseja 5 vinos para todos los gustos y bolsillos con los que sorprender a anfitriones e invitados. [www.delivinosweb.com](http://www.delivinosweb.com)**

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.

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.

PradoRey Crianza 2015  
Tinto, 0.75L, Rioja, España  
PVP 15,10€

A la vista muestra un color rojo picota, limpio y brillante, de capa media. En nariz es intenso y complejo, con protagonismo de la fruta roja y presencia, en menor medida, de aromas florales y frutales. En boca es aterciopelado y fresco, con buen tanino y gran concentración de fruta, muy agradable al paladar.

Maridaje: Carnes rojas, guisos de carne, platos de caza, estofados, asados y jamón.

Ossian 2015  
Blanco, 0,75cL, Castilla y León  
PVP 29,50€

Ossian continúa siendo un vino singular, un verdejo ecológico concebido al estilo de Montrachet que en pocos años ha conseguido situarse en la aristocracia de los nuevos blancos españoles. Elaborado a partir de cepas muy viejas de la uva blanca castellana, ofrece una expresión compleja, marcada por el carácter herbáceo de la variedad y un rico fondo mineral, la madera bien ensamblada y una boca untuosa, de textura grasa. Un gran blanco de Rueda.

Maridaje: perfecto para postres como macarons, tarta de chocolate, bombones.

Ardeche, Louis Latour  
Blanco, Francia  
PVP 10, 75€

El Chardonnay es desde hace muchos años el rey de las uvas blancas, y la preferencia mundial por los vinos CHARDONNAY no ha hecho más que confirmar esta reputación. Para responder a la fuerte demanda, Louis Latour ha seleccionado una región capaz de producir regularmente un CHARDONNAY de alta calidad, escogiendo el ARDÈCHE. Esta región posee una tradición vinícola que remonta a la época de los romanos, lo que ha facilitado la introducción de una cepa totalmente inexistente en el ARDECHE, el CHARDONNAY.

Maridaje: pescados blancos, pescados grillados y ahumados. Mariscos, Carnes blancas. Platos vegetarianos, pastas.

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.

¿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

918 763 496

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>