



Corb Canarias

BY GRUPO FLICK

CATÁLOGO DE VINOS

SEPTIEMBRE 2023



YASO

D.O. TORO

6 meses en barricas de roble francés.
Fnca de Yaso. Parcelas en El Pego y Valdefinjas

VINO TINTO

100% Tinta de Toro

Marca registrada



YASO Flor de Matteria

D.O. TORO

14 meses en barricas de roble francés.

Fnca de Yaso. Parcelas en El Pego y Valdefinjas

VINO TINTO

100% Tinta de Toro

Marca registrada



YASO Matteria

D.O. TORO

26 meses en barricas de roble francés.
Fnca de Yaso. Parcelas en El Pego y Valdefinjas.

VINO TINTO

100% Tinta de Toro.

Marca registrada





La Petite Agnes

D.O. PRIORAT

4 meses en barricas de roble francés de 1º y 2º año.

Finca La Solana. D.O.Q. Priorat

El Molar - Tarragona. D.O.Q. Priorat

VINO TINTO

50% Garnatxa - 50% Cariñena

Marca registrada



Badaceli

D.O. PRIORAT

Tinto 14 meses en barricas nuevas y de 2º año de roble francés
Finca La Solana D.O.Q. Priorat El Molar - Tarragona D.O.Q. Priorat

VINO TINTO

60% Garnatxa - 40% Samsó

Marca registrada





Bodegas Irache

Irache Tinto 3/4 y 3/8

D.O. NAVARRA

Aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, moras y grosellas

VINO TINTO

Tempranillo, Merlot y Granacha

Marca registrada





Bodegas Irache

Irache Blanco

D.O. NAVARRA

Aromas frutales que destacan pera, manzana verde, piña y mango

VINO BLANCO

Chardonnay 100%

Marca registrada





Bodegas Irache

Irache Rosado 3/4 y 3/8

D.O. NAVARRA

Afrutado, fresco, sabroso, con un punto de dulzor. Muy buena armonía y equilibrio.

VINO ROSADO

Tempranillo y Granacha

Marca registrada





Bodegas Irache

Irache Crianza 3/8

D.O. NAVARRA

Intenso aroma a melocotón sobre notas tostadas de madera finas, cuero, regaliz, café.
Suave, taninos maduros, sabroso, amplio, lleno. Magnífica vía retronasal.

VINO TINTO

Tempranillo y Garnacha

Marca registrada



Bodegas Irache

Irache Tinto 5 L

D.O. NAVARRA

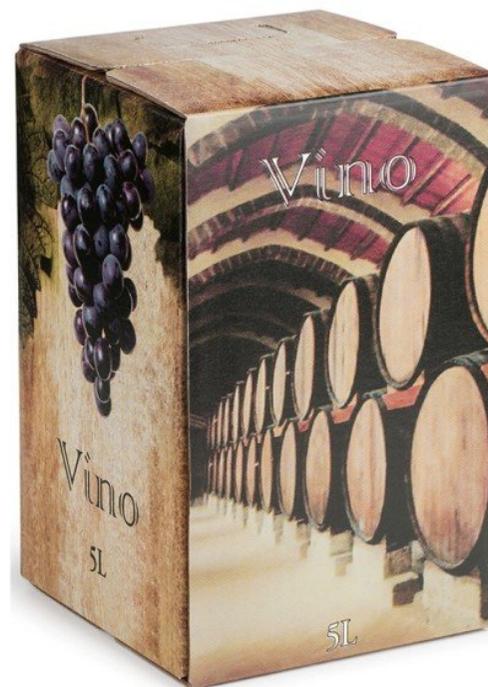
Vino en bag in box con D.O.

Aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, moras y grosellas

VINO TINTO

Tempranillo, Merlot y Granacha

Marca registrada





Bodegas Lopez Palacio

Mar Blanco Seco

D.O. TENERIFE

Seco

Vino joven

Supervisando y controlando las distintas fases de elaboración del vino, desde el cultivo, la vendimia, la fermentación, hasta el embotellado, la enóloga Ana Lucía López ha conseguido un blanco joven de autora.

VINO BLANCO

Listán Blanco (100%)

Marca registrada



Bodegas Lopez Palacio

Mar Blanco Afrutado

D.O. TENERIFE

Supervisando y controlando las distintas fases de elaboración del vino, desde el cultivo, la vendimia, la fermentación, hasta el embotellado, la enóloga Ana Lucía López ha conseguido un blanco joven de autora.

VINO BLANCO

Listán Blanco (100%)

Marca registrada



Bodegas Lopez Palacio

Mar Blanco Barrica Hungara

D.O. TENERIFE

Mar Blanco Barrica', un Listán Blanco cultivado en la finca Las Dehesas, en el Valle de Güímar. Macerado con sus propios hollejos, fermentado a baja temperatura, con prensados muy suaves y con una crianza de 12 meses en barrica Húngara y posterior redondeo en botella durante 4 meses más.

VINO BLANCO

Listán Blanco 100%

Marca registrada





Bodegas Lopez Palacio

Salvaje

D.O. GRAN CANARIA

Tinto enérgico, de la cumbre Gran Canaria con exhibición de fruta, mucho carácter y localismo singular.

VINO TINTO

Listan Prieto 100%

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Málaga Virgen Sweet

D.O. MÁLAGA

Vino de licor dulce noble Pedro Ximénez

VINO ESPUMOSO

100% Pedro Ximénez

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Moscatel Iberia

D.O. MÁLAGA

Vino de licor dulce Málaga

VINO ESPUMOSO

100% Moscatel de Alejandría o de Málaga

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Pedro Ximénez

D.O. MÁLAGA

Vino de licor dulce noble elaborado en base a vinos tiernos procedentes de uva asoleada

VINO GENEROSO

100% Pedro Ximénez

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Moscatel Reserva de Familia

D.O. MÁLAGA

Vino de licor dulce noble elaborado en base a vinos tiernos procedentes de uva asoleada

VINO ESPUMOSO

100% Moscatel de Alejandría

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Moscatel Tres Leones

D.O. MÁLAGA

Naturalmente dulce, por lo que toda su riqueza alcohólica procede de la fermentación

VINO ESPUMOSO

100% Moscatel de Alejandría

Marca registrada





Bodegas Málaga Virgen

Moscatel Naranja

D.O. MÁLAGA

Vino dulce de licor aromatizado Aromas florales y frutales donde predomina la naranja

VINO ESPUMOSO

100% Moscatel de Alejandría

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Acappela Tinto Joven

D.O. RIBERA DEL DUERO

Joven.

3 meses en barricas nuevas

VINO TINTO

100% tempranillo

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Acappela Roble

D.O. RIBERA DEL DUERO

Roble.

5 meses en barricas 50% roble francés y 50% roble americano.

VINO TINTO ROBLE

100% tempranillo

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Acappela Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Crianza.

14 meses en barricas 70% roble francés y 30% roble americano.

100% Tempranillo

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Acappela Verdejo

D.O. RUEDA

3 meses en depósito.

VINO BLANCO

100% Verdejo

Marca registrada



Bodegas y Viñedos Monteabellón

Athus Crianza

D.O. RIOJA

Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en barrica. Destaca el aroma por su elegancia, finura, complejidad y larga duración.

Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables.

Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto.

VINO TINTO CRIANZA

90% Tempranillo, 10% Mazuelo.

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Avaniel Rosado

D.O. RIBERA DEL DUERO

Color rojo fresa con tonos cereza, limpio y muy luminoso. Intensos y fragantes aromas a frutos rojos desde frambuesa a sandía con rasgos florales. Potente en boca, su paso es vivo y muy frutal. Muy buena estructura y con persistencia muy notable.

VINO ROSADO

100% Tempranillo

Marca registrada





Bodegas y Viñedos Monteabellón

Athus Joven

D.O. RIOJA

Color rojo cereza de doble capa, con tonalidades violetas. Aromas frutales, buena expresión varietal y fresca.

Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

VINO TINTO

100 % Tempranillo.

Marca registrada





Compañía de Viñedos Iberian

Jaros Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tinto fino. 17 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

Finca El Quiñón, Ribera del Duero.

Se presenta en dos acabados **750 ml** o el **Magnum 1.5 litros**

VINO TINTO CRIANZA

100% Tempranillo

Marca registrada





Compañía de Viñedos Iberian

Chafandín

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tinto fino

Maloláctica en barricas de roble francés de 300 litros y crianza de 21 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

Finca El Quiñón. Ribera del Duero

VINO TINTO CRIANZA

100% Tempranillo.

Marca registrada





Compañía de Viñedos Iberian

Sed de Caná

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tinto fino.

Malolática en barricas de roble francés de 300 litros de crianza de 26 meses en barricas.

Finca El Quiñón. Ribera del Duero

VINO TINTO RESERVA

100% Tempranillo

Marca registrada



Compañía de Viñedos Iberian

Jaros Roble

D.O. RIBERA DEL DUERO

En nuestra finca El Quiñón (D.O. Ribera del Duero), la vendimia se ha caracterizado por unos meses de invierno y primavera, suaves y secos, que ha favorecido una buena brotación. Durante el verano, se han producido bastantes lluvias, teniendo una pluviometría superior a la media, que ha supuesto un aporte hídrico importante para el desarrollo vegetativo de la vid. El periodo estival, también está marcado por diferentes olas de calor, alcanzando en algunos momentos, más de 35°C, ralentizando la maduración de la uva, pero con una gran diferencia térmica entre las temperaturas máximas y mínimas de la noche que provocó una muy buena producción de polifenoles en el hollejo. Con estas condiciones, la uva maduró perfectamente hasta la vendimia a principios de octubre, dando vinos con una gran estructura, color y potencial aromático.

VINO TINTO ROBLE

100 % Tempranillo

Marca registrada



Eido da fonte

Eido da fonte

D.O. RIAS BAIXAS

Clásico Albariño fiel a sus orígenes. Cosecha totalmente manual. Su sabor evoca la tierra gallega. Color limpio y brillante, con destellos amarillos y verdosos. Destacan las notas cítricas, mezcladas con matices florales. Sabor fresco y envolvente. Muy equilibrado.

-

Marca registrada



Montealto

Montealto

D.O. GRAN CANARIA

Montealto pertenece al paisaje volcánico de Bandama. Se nutre de los vientos alisios procedentes del Atlántico, de la pureza de su aire, del rocío de la mañana y las noches silenciosas, de la luz de los días despejados, de la lluvia que descargan las densas nubes del norte, de la energía y afecto de quienes lo hacen realidad.

Extraído del corazón volcánico de Bandama.

VINO TINTO

Listán Negro (80%)

Tintilla (20%)

Marca registrada



Montealto

Botacho Tinto

D.O. TENERIFE

Vino joven

La producción de estos vinos se da en pequeñas cantidades ya que su elaboración es artesanal y muy personal, 4 meses en barrica de roble americana, es un vino natural en el que se utilizan técnicas tradicionales, la enóloga Ana Lucía López ha conseguido un tinto joven de autora.

VINO TINTO

Listán negro (100%)

Marca registrada



Vinea Magna

Sembro Edición Limitada

D.O. RIBERA DEL DUERO

Familia Osborne - Osborne

Edición limitada 12 meses en barricas francesas, lo que le otorga una identidad propia y distinta.

Finca El Quiñón, Ribera del Duero

VINO TINTO RESERVA

100% Tempranillo

Marca registrada





Vinea Magna

Sembro

D.O. RIBERA DEL DUERO

4 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés de 300 litros.

Finca El Quiñón, Ribera del Duero.

Se presenta en dos acabados **750 ml** o el **Magnum 1.5 litros**

VINO TINTO

100% Tempranillo

Marca registrada



Robert Parker
VINE ADVOCATES



Vinea Magna

Viña Oropéndola

D.O. RUEDA

3 meses en depósito sobre lías con Batonnages quincenales.

Viñedos La Oropéndola. La seca.

100% Verdejo

Marca registrada



Viñedos y Bodegas Lyng

Viña Alzara Tinto

D.O. RIOJA

Método tradicional de despallado y estrujado ligero. Las uvas se encuban en depósitos de acero inoxidable y macera-fermenta a una temperatura

contralada de entre 28 y 30° C. Antes de Ainalizar la fermentación se descuba para mantener y conservar todo su carácter varietal yevitar agresividad en boca (taninos duros, verdes). Seguidamente se realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 20° C, de manera espontánea.

Terminada esta, se trasiega y se estabiliza para su embotellado, utilizando las técnicas menos agresivas con el vino para asegurar su frescura.

VINO TINTO

Tempranillo, Graziano y Garnacha

Marca registrada



Viñedos y Bodegas Lyng

Viña Alzara Blanco

D.O. RIOJA

Maceración pelicular del mosto con los hollejos durante 24 horas para la máxima extracción aromática. Desfangado en frío durante 24 horas.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C durante 2 semanas.

VINO BLANCO

Tempranillo, Graziano y Garnacha

Marca registrada





Viñedos y Bodegas Lyng

Viña Alzara Crianza

D.O. RIOJA

Impresiona su relación calidad precio, un vino con doce meses en barrica de roble americano. De color rojo picota, con paso por boca intenso y tostado.

VINO TINTO CRIANZA

Tempranillo, Graziano y Garnacha

Marca registrada





Corb Canarias

CATÁLOGO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

SEPTIEMBRE 2023



Corb Canarias

Kirin Ichiban

Kirin Ichiban

Una de las cervezas más populares de Japón, de tipo lager, rubia y sabor suave y ligeramente amargo. Elaborada en Alemania con procedimientos japoneses obteniendo un producto de alta calidad

CERVEZA

-

Marca registrada





Corb Canarias

Kirin Ichiban

Kirin Free 0,0%

Cerveza Premium lager 0,0 alc - vol. botella 33 cl

Utilizando el mismo proceso único de Kirin Ichiban de primer prensado del mosto, con la diferencia que en la Kirin Free el alcohol se elimina cuidadosamente. Elaborada únicamente con malta, lúpulo y agua, en Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, la cervecería más antigua, la cervecería más antigua, del mundo, ubicada en Freising Alemania.

CERVEZA

Cerveza Premium lager 0,0 alc - vol. botella 33 cl

Marca registrada





Corb Canarias

Atlántica Gin

Atlántica Gin

Personalidad Atlántica. El sabor, el aroma, la mezcla vital y la fusión de ingredientes, enebro, tomillo, angélica, cilantro, cardamomo, mandarina, naranja, romero, nerolí, lima y pimienta de Jamaica.

GINEBRA

Volumen de alcohol: 39%

Volumen de botella: 0,7 L

Marca registrada





Corb Canarias

Nakano BC

Kozue Gin

Esta preciosa **Ginebra** japonesa usa botánicos recogidos en el área alrededor del productor Nakano BC, ubicado en la prefectura de Wakayama.

Esta opción muy interesante y particular incluye: pino paraguas japonés, piel de limón, Enebro japonés, cáscara de mandarina Unshu, pimienta Sansho.

En nariz encontramos notas florales de pino, cítricos, yuzu, picante de sansho. Si te gustan los ginebras especiales, esto te hará sentir en medio de un bosque japonés. Delicada en boca y refrescante gracias a los cítricos frescos y a la pimienta sansho, tiene un final seco muy agradable.

Excelente para mezclar en la reinterpretación de cócteles clásicos o modernos. También es fácil de mezclar con sake estilo Ginjo con sabor limpio y elegante o Yuzu.

GINEBRA

Botella de 700 ML

Graduación alcohólica 47%

Servir a 8°C

Marca registrada





Corb Canarias

Danger Licor de Hierbas

-

LICORES & CREMAS

-

Marca registrada





Corb Canarias

Mahmut Crema de Cerveza

Exquisita crema de cerveza elaborada con base láctea natural, lúpulos seleccionados y las mejores cervezas elegidas expresamente para elaboración de este producto.

LICORES & CREMAS

-

Marca registrada





Corb Canarias

Pacharán Arima

Macerando en frío una selección natural de 7 hierbas aromáticas y medicinales en Aguardiente de Orujo de Galicia. Después se destila, se le añade el azúcar y se mantiene en reposo durante al menos tres meses.

LICORES & CREMAS

-

Marca registrada





Corb Canarias

August Ernst

Specht Pampelmuse Rosé

Specht Pampelmuse Rosé es un delicioso Vodka Alemán con Pomelo Rosa, sabor cítrico, dulce y potente. Excelente como digestivo tras las comidas o como copa.

LICORES & CREMAS

Vodka Alemán con Pomelo Rosa

Marca registrada





Corb Canarias

August Ernst

Specht Vodka Caramelo

Destilado en la destilería Specht, este licor se elabora de manera tradicional con la mezcla de caramelos de la máxima calidad y Vodka, creando un cremoso y equilibrado licor aromatizado de Caramelo.

LICORES & CREMAS

Caramelos de la máxima calidad y Vodka

Marca registrada





Corb Canarias

Gotas de Santiago

Gotas de Santiago Crema de Fresa Agave

Crema elaborada a partir de la combinación de aguardiente de primera calidad y una base láctea neutra (extraída de la nata) que potencia los matices y sabores de la fresa con autentico agave. Suave, refrescante y agradable.

Nota de cata: Color rosa brillante, muy vistoso. Notas de fresa en nariz con recuerdos lácticos (yogur) y a golosina. En la entrada en boca presenta notas lácticas, con clara presencia de la fresa en el retrogusto. Cremosa.

LICORES & CREMAS

Servir a una temperatura en torno a 5 - 7°C

Graduación alcohólica 15º

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

Gotas de Santiago

Gotas de Santiago Licor de Hierbas

El licor de hierbas se elabora a partir de 15 botánicos seleccionados manualmente, como son el té verde y el negro, el azahar, la hierba luisa, la menta, la macis flor y el hisopo. Todo ello debe macerar en el aguardiente durante, al menos, 30 días. Finalmente, se procede al filtrado.

Nota de cata: Color amarillo pajizo con destellos dorados. Aromas con recuerdos herbáceos. Paso por boca intenso pero estructurado.

LICORES & CREMAS

Servir a una temperatura en torno a 5 - 7°C.

Graduación alcohólica 25º

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

Gotas de Santiago

Gotas de Santiago Crema de Café Jamaicano

Crema elaborada a partir de una base láctea neutra (extraída de la nata), combinada con aguardiente bidestilado de primera calidad y café de Jamaica.

Nota de cata: Color madera (castaño). En nariz se muestra potente, láctica, densa. En boca se presenta dulce y untuosa, con un agradable posgusto, y con innegables notas a toffe y café. Cremosa.

LICORES & CREMAS

Servir a una temperatura en torno a 5 - 7°C.

Graduación alcohólica 15º

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

La Destilería de las Ideas

The Thor's Day Licor de Hierbas Silvestres

The Thor's Day es un licor elaborado a partir de 35 botánicos diferentes macerados de forma controlada, en los que juega un papel dominante el regaliz de Alemania. The Inspirado en bebidas tradicionales de Alemania y países escandinavos, de ahí que tome el nombre y la imagen de Thor, dios del trueno en la mitología nórdica.

NOTA DE CATA: Color ámbar con destellos verdosos. En nariz presenta notas de camomila y anís, con toques herbáceos e incluso mentolados que recuerdan a vegetación fresca. En boca presenta una compleja sucesión de sabores, entre los que destaca el regaliz. Retrogusto persistente.

LICORES & CREMAS

Botella de 70cl

Graduación alcohólica: 33º

Servir solo con hielo, acompañado de un refresco o combinado en un cocktail.

Marca registrada





Corb Canarias

Pampelmuse

Pampelmuse

El vodka pomelo PAMPELMUSE lleva más de 20 años comercializándose para toda España, un clásico en los hogares y establecimientos Canarios. Elaborado con pomelos amarillos que le aportan ese sabor cítrico y refrescante tan característico.

LICORES & CREMAS

Volumen de alcohol: 21%

Volumen de botella: 0,7 L

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Licor de Hierbas de Galicia

Cristalino de color limón maduro. Base de aguardiente de orujo de Albariño. Elaboración mediante maceración en frío y triple destilación de nuestra selección de botánicos. Aromas dulces de cítricos y elegante fragancia herbácea.

Licor elaborado mediante maceración en frío de nuestro aguardiente con una elección de las mejores hierbas.

El proceso de dicha maceración se prolonga durante al menos un mes. Posteriormente se destila, obteniendo un producto cristalino y perfectamente ensamblado.

El producto final se endulza, añadiéndole por último el color característico de los licores de hierbas.

Finalmente, se mantiene en reposo durante al menos seis meses antes de su embotellado.

Cata: Brillante, de color limón maduro. Predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas.

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Botella 70cl

Graduación alcohólica: 30º

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Crema de Licor

Aguardiente de orujo de Albariño con base láctea. Agradable y untuoso.

Licor elaborado a partir de base láctea con un alto contenido en materia grasa, la cual le aporta untuosidad y persistencia. Aromatizada con extractos naturales, donde se le aporta un gusto y fragancia a toffee y vainilla.

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original. Se puede servir con hielo.

Botella 70cl

% Vol. Alcohol: 17°

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Orujo de Galicia

Brillante y cristalino, con tonos plateados. Elaborado con nuestros mejores aguardientes de bagazo. Gran intensidad con aromas secundarios y toques de frutos secos, rosas y ligeramente dulce.

Destilado elaborado con bagazo seleccionado de uva albariña, que se fermenta durante veinte días para dar paso, posteriormente, a su triple destilación. Permanece en reposo durante un año. Finalmente, se procede a su embotellado.

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Graduación alcohólica 40%

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Licor Café de Galicia

Color acastañado atractivo y brillante. Suave, dulce y con matices de cacao.

Licor elaborado mediante maceración en frío de nuestro aguardiente con una selección de café natural procedente de la zona de Cerrado (Brasil) durante al menos un mes, donde también se le aportará cáscara de naranja y nuez moscada. Posteriormente, se filtra, se añade azúcar hasta su perfecta disolución y se mantiene en reposo doce meses antes de ser embotellado.

Cata: Color acastañado atractivo y brillante. Gran intensidad aromática, suave, dulce y con matices de cacao.

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Botella 70cl

% Vol. Alcohol: 30º

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Tostada Licor

Licor elaborado con base aguardiente de orujo, el cual se macera con caramelo de azúcar, aguardiente y agua para su mayor homogenización. Suave y bastante seco.

Nota de cata: Brillante, color ámbar. Con aroma a vainilla y fruta de hueso. Suave, intenso y bastante seco

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Graduación alcohólica 30%

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Crema de Chocolate y Cerezas

Aguardiente de orujo de Albariño con base láctea. Notas de toffe, café, chocolate y cereza. Agradable y untuoso.

Destilado elaborado con bagazo seleccionado de uva albariña, que se fermenta durante veinte días para dar paso, posteriormente, a su triple destilación. Permanece en reposo durante un año. Finalmente, se procede a su embotellado.

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Botella 70cl

% Vol. Alcohol 15°

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Fonte do Frade Licor de Miel

Licor elaborado con aguardiente de bagazo y miel de montaña de la comarca, de gran calidad y sometida a maceración. Su color tostado brillante y sus aromas florales y balsámicos son el reflejo de la gran calidad de su materia prima. Una decantación rigurosa y varios filtrados lo convierte en un producto muy cristalino y diferente.

LICORES & CREMAS

-

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Crema de Café Jamaicano

Untuoso licor, resultado de añadir diferentes destilados/concentrados de frutas y botánicos y aguardiente de Orujo a una crema láctea de máxima calidad

LICORES & CREMAS

De entrada muy untuosa, con recuerdos a café, avellana y toffee

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Crema de Gin-Fresa

Untuoso licor, resultado de añadir diferentes destilados/concentrados de frutas y botánicos y aguardiente de Orujo a una crema láctea de máxima calidad

LICORES & CREMAS

Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Crema de Arroz con Leche

Untuoso licor, resultado de añadir diferentes destilados/concentrados de frutas y botánicos y aguardiente de Orujo a una crema láctea de máxima calidad

LICORES & CREMAS

De entrada muy untuosa, con recuerdos a vainilla y canela. Suave final con recuerdos a Arroz con Leche

Marca registrada





Corb Canarias

Pazo de Valdomiño

Crema de Limón

Untuoso licor, resultado de añadir diferentes destilados/concentrados de frutas y botánicos y aguardiente de Orujo a una crema láctea de máxima calidad

LICORES & CREMAS

De entrada muy untuosa, cremoso con recuerdos a natas y final con sabores primarios y equilibrada acidez. Fresco.

Marca registrada





Corb Canarias

La Destilería de las Ideas

17 de maio

El ron 17 DE MAIO rinde homenaje a la poetisa gallega Rosalía de Castro, en su último rediseño se ha enfocado al Día de las Letras Gallegas. Se trata de un licor heredero de la tradición industrial licorera gallega. Se elabora a partir de ron procedente de República Dominicana añejado durante 3 años en barrica.

NOTA DE CATA: Marcados toques a madera, vainilla y café. El añejado en barrica da como resultado un ron dulce, goloso, aromático y repleto de matices.

RECOMENDACIONES: Ideal para realizar combinados como caipirinha, mojitos o para acompañar con naranja, canela y vainilla.

RON

Botella de 70 cl.

37,5% vol.

Marca registrada





Corb Canarias

Kenbishi Shuzo

Korumatsu Kenbishi

Este Honjozo Kijoshu (madurado) expresa completamente el perfil de sabor del arroz, que llena la boca con cada sorbo. Umami, acidez y sequedad se unen

para formar un sabor único caracterizado por un cuerpo elegante, con sensaciones limpias, secas y persistentes.

En comparación con muchos honjozo, la percepción del alcohol es menor, más redonda, más suave, más elegante. A nivel organoléptico es un sake equilibrado, sin notas afrutadas y lleno de almendra, crema, frutos secos y aromas de regali y queso azul. Un placer muy agradable, incluso para los novatos, directo e sin compromisos.

La bodega Kenbishi es famosa en Japón por ser la primera bodega en producir sake, fundada en 1505 sus huellas se pueden encontrar en los libros de historia y en las pinturas de la época en que podemos encontrar el logotipo característico. Este sake es el símbolo de esta bodega, elegida por emperadores y figuras públicas como el sake de los eventos, un sake especial.

SAKE

Tipología: KOSHU "HONJOZO"

Graduación Alcohólica: 16,5%

Servir a 8°C

Marca registrada





Corb Canarias

Kikuisami

Kikuisami Umeshu

Licor ligero de ciruela japonesa, elaborado con una base de sake y abundantes ciruelas japonesas. Este es el licor tradicional de ciruelas de las casas de campo, que se realiza una vez al año para las familias locales.

Ume es la palabra que define un licor basado en ume (la ciruela japonesa) y "shu" significa alcohol. La mayoría están hechos a partir de un destilado con maceración de Ume y azúcar añadido (como muchos de los licores occidentales), en este caso la maceración es hecha totalmente en Nihonshu (sake) sin añadir azúcar.

Así que tenemos un aroma muy dulce con notas de almendra amarga, para terminar muy suave y con un toque amargo.

SAKE

Tipología: UMESHU (Sake de fruta)

Graduación alcohólica: 11,5%

Servir a 8°C

Marca registrada





Corb Canarias

Koikawa Shuzo

Koikawa Beppin

Junmai con un sabor delicado pero profundo y seco. Hecho con arroz Tsuyahime, que le da al producto un gran equilibrio. **Ganador de la medalla de oro de Slow Food Japan en 2014**, con una mención especial a la increíble versatilidad de servicio: este Sake, de hecho, se puede servir a cualquier temperatura, adquiriendo características y notas diferentes dependiendo de esa elección.

A pesar del importante contenido de alcohol, sigue siendo muy fácil de disfrutar durante toda la comida. Su carácter "vegetal" y terroso, combina fácilmente con productos amargos como alcachofas y trufa.

También desde el punto de vista del maridaje con alimentos la característica de este Sake es "Versatilidad", porque de acuerdo con la temperatura seleccionada, es posible combinarlo con alimentos estructurados, como carnes o pescados guisados, si se sirve caliente, o alimentos más delicados como el sushi, si se sirve frío.

SAKE

Tipología: JUNMAI

Arroz: Tsuyahime

Graduación Alcohólica: 17%

Servir entre 20°C - 40°C

Marca registrada





Corb Canarias

Konishi

Shirayuki Edo Genshu

Este sake muy especial es una reproducción auténtica de una receta tradicional Shirayuki de la época Edo Genroku, es decir de 1688 a 1704. La receta se dictó en la familia Konishi de generación en generación, que fundó la bodega del mismo nombre, al llegar a la generación 15 del actual propietario Sr. Shintaro Konishi.

En comparación con las técnicas de producción actuales, es utilizada solo la mitad del agua para la fermentación de este clásico sake. Esto da como resultado un hermoso color ámbar, en parte también debido al añejo en barriles de madera tradicionales (Taru). Este es un sake de tipo 'Genshu', lo que significa que no se diluye con agua al final de la producción, y luego el alcohol es ligeramente más 'mayor de lo normal, alcanzando 17,8 grados.

El arroz utilizado es la variedad 'Yamada Nishiki, cultivado localmente en la prefectura de Hyogo, considerada una de las mejores para la producción de sake.

Este sake de viejos tiempos tiene un estilo muy sabroso, de dulzura media, con notas de madera, caramelo, tabaco y moras. Es similar a un Coñac, un Porto u otros licores para la meditación. Se puede servir con hielo o a temperatura ambiente.

SAKE

Tipología: JUNMAI KONSHU

Arroz : Yamadanishiki

Graduación alcohólica: 17,8%

Servir a 8°C

Marca registrada





Corb Canarias

Konishi

Yonetsuru Jinen

Este Junmai Daiginjo está hecho de arroz Dewasansan, levigado al 50% de Seimai Buai. El resultado es un rico sabor de umami y un aroma delicado. El

productor es también el cultivador directo de todo el arroz utilizado (a diferencia del vino esto es muy raro en el mundo de Sake).

Sake BIO. Cremoso, suave, elegante y redondo en la boca, lo hace excelente para sashimi y delicados platos de pescado.

MEDALLA DE ORO MILANO SAKE CHALLENGE 2019

SAKE

Tipología: JUNMAI DAIGINJO

Arroz: Dewasansan

Graduación alcohólica: 16%

Servir entre 8°C - 40°C

Marca registrada





Corb Canarias

Konishi Shuzo

Konishi Hiyashibori Gold

Producto redondo y de buen cuerpo. Nama Chozo (una sola pasteurización en botella) Sake de la prefectura de Hyogo. El sabor equilibrado y muy elegante lo

hace un excelente candidato para ser utilizado durante toda la comida.

Gracias a la pasteurización después del embotellado, la mayor parte del aroma afrutado y floral se mantiene intacto y se extiende de forma muy intensa.

Recomendamos de beberlo en una copa de vino tipo Borgoña o de vino blanco para disfrutar mejor de su aroma.

Al paladar es profundo y suave, con el sabor típico de un Ginjo-ka que aún más realzado por el pequeño porcentaje de alcohol añadido.

MEDALLA DE ORO "Fine Sake Japan 2014" y Monde Selection 2017, 2018 y 2019

SAKE

Tipología: DAIGINJO

Arroz: Yamadanishiki

Graduación alcohólica: 15%-16%

Servir entre 5°C - 15°C

Marca registrada





Corb Canarias

Tohoku Meijo

Hatsumago Densho

Hatsumago Densho se caracteriza por un sabor redondo y con cuerpo, a diferencia de un Kimoto Junmai que es más seco. E boca tiene una ligera

acidez que está bien equilibrada por una dulzura que le da un paladar redondo y refinado.

Características: en comparación con un Honjozo normal, el sake Hatsumago Densho no tiene una sensación alcohólica acre, por el contrario es redondo y

rico pero no picante en alcohol, lo que resulta en un producto versátil tanto en la mezcla como sólo.

Cabe señalar la versatilidad del producto, se puede servir frío (más ligero y más elegante) o caliente: en este caso las notas de almendra y crema se acentúan y se vuelven predominantes.

MEDALLA DE ORO IWC Trophy 2018 y 2019

SAKE

Tipología: HONJOZO

Arroz: Dewa 33 (Yamagata)

Graduación alcohólica: 15,5%

Servir entre 20°C - 50°C

Marca registrada





Corb Canarias

La Fabulosa

La Fabulosa Vermut Rojo Etiqueta Negra

Vermut elaborado siguiendo una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce.

Para obtener los vinos base, se seleccionan cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata: Color caoba con destellos cobrizos. En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana y salvia entre otras. Aroma fresco y aromático invitando a probarlo. En boca, muestra peso y consistencia. De paso redondo y con poder.

Final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado. Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces.

VERMUT

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajeno, jengibre, naranja, clavo...

Graduación alcohólica 15%

Botella de 75cl

Marca registrada





Corb Canarias

La Fabulosa

La Fabulosa Vermut Rojo

Vermut elaborado siguiendo una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce.

Para obtener los vinos base, se seleccionan cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata: Color caoba con destellos cobrizos. En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana y salvia entre otras. Aroma fresco y aromático invitando a probarlo. En boca, muestra peso y consistencia. De paso redondo y con poder.

Final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado. Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces.

VERMUT

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajeno, jengibre, naranja, clavo...

Graduación alcohólica: 15º

Botella de 75cl

Marca registrada





Corb Canarias

La Fabulosa

La Fabulosa Vermut Blanco

Vermut elaborado siguiendo una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener los vinos base, se seleccionan cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aromas intensos y frescos, con un trasfondo a notas herbáceas y hierbas silvestres. Redondo, potente, denso, con intensos matices herbáceos y especiados. Final largo y muy agradable, entre amargo y dulce.

VERMUT

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajeno, jengibre, naranja, clavo...

Graduación alcohólica: 15%

Botella de 75cl

Marca registrada





Corb Canarias

La Fabulosa

La Fabulosa Vermut Blanco BagInBox 5L

Vermut elaborado siguiendo una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener los vinos base, seleccionamos cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aromas intensos y frescos, con un trasfondo a notas herbáceas y hierbas silvestres. Redondo, potente, denso, con intensos matices herbáceos y especiados. Final largo y muy agradable, entre amargo y dulce.

VERMUT

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajeno, jengibre, naranja, clavo...

Graduación alcohólica 15%

BagInBox de 500cl

Marca registrada





Corb Canarias

La Fabulosa

La Fabulosa Vermut Rojo BagInBox 5L

Vermut elaborado siguiendo una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener los vinos base, seleccionamos cuidadosamente variedades autóctonas gallegas con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata: Color caoba con destellos cobrizos. En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana y salvia entre otras. Aroma fresco y aromático invitando a probarlo. En boca, muestra peso y consistencia. De paso redondo y con poder.

Final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado. Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces.

VERMUT

Receta tradicional, uva autóctona de godello, uva de sauvignon blanc, vainilla, ajeno, jengibre, naranja, clavo...

Graduación alcohólica 15%

BagInBox de 5L

Marca registrada





Corb Canarias

La Destilería de las Ideas

Taxus Vodka Premium

Con cinco destilaciones y elaborado con trigo de las mejores zonas del norte, se elabora el vodka Premium Taxus.

Para su filtrado se utiliza un sofisticado sistema con materiales naturales, como el carbón activo, lo que hace que se eliminen impurezas. El agua pura de los manantiales de la Reserva del río Eo, Oscos y terras de Buron nos ofrece la pureza y equilibrio de un gran Vodka.

Vista: Color brillante y cristalino. **En nariz:** Ligeras notas frutales y frescas. **En boca:** Equilibrado, suave, sedoso y fresco.

VODKA

Graduación alcohólica: 40º

Botella de 70cl

Marca registrada





Corb Canarias

Royal Black

Royal Black

Elaborado en el corazón de Escocia por una de las destilerías mas galardonadas, Royal Black es un whisky envejecido durante 12 años siguiendo los estándares de calidad mas exigentes.

WHISKY

Volumen de alcohol: 40%

Volumen de botella: 0,7 L

Marca registrada



La información contenida en este documento es meramente orientativa, sujeta a cambios.

Las promociones que pueda haber indicadas son válidas hasta fin de existencias.