

Número 179 · noviembre 2012

Vin@

179

gastronomía

miVino



vino · enoturismo

Cava

Llegan las burbujas

Bodegas Ejemplares
Familia Escudero

Práctica de Cata
Dioro Baco Brut

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares)
Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)

Cata de cavas Llegan las burbujas

LOS QUE YA ESTABAN

Marcas consolidadas en el mercado

Núria Claverol Brut

Xarel·lo, Parellada, Chardonnay
Bodegues Sumarroca
Tel. 938 911 092. (más de 20 €)

Cata: La burbuja cremosa y delicada con potencia de sabor describe este cava *top* de la casa, que se mueve en parámetros internacionales, con el acento de toffee y fruta dulce que evoca a los blancos de Chardonnay como argumento central, bien matizado de frescura balsámica y cítrica.



Berta Bouzy Extra Brut Reserva

Macabeo, Perelada, Chardonnay
Mont-Ferrant
Tel. 934 191 000. (10 - 15 €)

Cata: Armonioso en su boca, ligeramente golosa pero también viva y de tacto envolvente, y en su aroma, que apunta al campo mediterráneo y la fruta madura (ciruela claudia y mandarina) con el recuerdo fresco de la levadura fina.



III Lustros BN Gran Reserva 2005

Xarel·lo, Macabeo
Cavas Gramona
Tel. 938 910 113. (más de 20 €)

Cata: Mantiene su fruta (dulce de membrillo, ciruela en compota) matizada por los apuntes calizos del terruño y el toque almendrado de la larga crianza. Se muestra serio, largo y complejo en su paso de boca, absolutamente seco y vivo. Encantará a los amantes de comer con cava.



Roura Brut Nature

Xarel·lo, Chardonnay
Juan Antonio Perez Roura
Tel. 935 403 148. (7 - 10 €)

Cata: Con la limpieza, definición y sequedad que se pide a un Brut Nature. Fresco en boca, con cremosidad carbónica y volumen de fruta. Sutiles recuerdos de crianza en botella.



Roger Goulart Brut Nature Reserva 2007

Xarel·lo, Perelada, Macabeo, Chardonnay
Roger Goulart
Tel. 934 191 000. (7 - 10 €)

Cata: Para amantes de los cavas hechos, ya con su buqué, en los que la fruta es un recuerdo y mandan los frutos secos y el horno de pan. Es suave mientras pasa, con un eje de frescura ácida que mantiene el trago. Para beber ya.



Privat Brut Nature Reserva 2010

Xarel·lo, Macabeo, Perelada, Chardonnay
Alta Alella
Tel. 934 693 720. (7 - 10 €)

Cata: Nature sabroso y vivo, de acentos cítricos, al que el toque de Chardonnay y el buen trabajo de la levadura aportan un punto de amabilidad que redondea su personalidad de terruño.



Agustí Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva 2007

Macabeo, Xarel·lo, Perelada
Agustí Torelló
Tel. 938 911 173. (10 - 15 €)

Cata: Se mueve en parámetros de delicadeza, con un aroma en el que mandan la levadura fina (bizcocho de limón), la mantequilla tostada, las hierbas y las flores secas (manzanilla). En la boca aún esta sutileza con cierto empuje y se percibe el trabajo de crianza en un final muy fresco y seco de acento salino.



Dioro Baco Brut

Chardonnay
Bodegas Escudero & Valsacro
Tel. 941 398 008. (7 - 10 €)

Cata: Brut de acento goloso conjuntado, con un claro fondo de pera, de levaduras (pan tostado) y cremosidad del carbónico.



Joan Raventós Rosell Reserva Heretat Brut

Macabeo, Parellada, Chardonnay
Joan Raventós Rosell
Tel. 937 725 251. (10 - 15 €)

Cata: Exhibe el lado más maduro de las variedades: compota de manzana, melón y dátil, con una boca ligera, golosa y la acidez frutal algo justa, por lo que se recomienda consumir pronto.



Hoya de Cadenas Brut

Macabeo
Vicente Gandía Plá
Tel. 962 524 242. (7 - 10 €)

Cata: Carácter muy frutal. Las primeras sensaciones son netas de plátano, manzana y piña, envueltas en una levadura muy limpia. Refrescante, tiene una burbuja aún algo juvenil e impetuosa, y es seco sin excesos para matizar su punta amarga final.



Rosat Intens Brut Nature Gran Reserva 2009

Pinot Noir, Monastrell
Cava Recaredo
Tel. 938 910 214. (15 - 20 €)

Cata: Sorprende su color rojo pálido, en la frontera del tinto. Dulce y complejo en nariz, con recuerdos de grosella, cereza y rosa de té con un fondo mineral y ahumado. Seco, elegante, sedoso al tacto y perfecto en su frescura final. Importante airear en copa para sacar sus matices.



Gran Cuveé Brut Reserva

Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay
Mont Marçal Vinícola
Tel. 938 918 281. (10 - 15 €)

Cata: Brut que podremos tomar después de comer, en línea amable, con aroma muy dulce de fruta almibarada y una entrada en la que el licor de expedición se hace notar. Ligeramente denso, se agradece el contrapunto vegetal y balsámico de la Xarel·lo.



ILOPART
CAVA DESDE 1887

ORIGINAL 1887
G.R. Brut Nature

125 ANIVERSARIO

ETIQUETA ORIGINAL DE 1887

www.iloport.com

Castell Sant Antoni
CAVA

PEQUEÑA BODEGA,
GRAN CAVA

A la venta en las mejores tiendas especializadas y en "El Corte Inglés"

Excelsus
de
Giró Ribot

Mare
Avant

INFORMACIÓN COMERCIAL:
www.giroribot.es

VALSERRANO
BODEGAS DE LA MARQUESA
VALSERRANO

www.valserrano.com - info@valserrano.com
Tel: 945.60.90.85 Fax 945.62.33.04

Jané Ventura Gran Reserva Vintage 2008

Macabeo, Macabeo, Perelada
Jané Ventura
Tel. 977 660 118. (10 - 15 €)

Cata: La levadura fresca inunda el paladar en una entrada sabrosa y viva, con nervio de fruta blanca (lichi, pera, paraguay) y aparente sencillez que encubre una boca de largo recorrido y perfecta dimensión de cava para comer, armonioso, consistente y jugoso.

Torelló 225 Brut Nature Gran Reserva 2008

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Torelló Llopart
Tel. 938 910 793. (15 - 20 €)

Cata: A esta casa le gusta el cava de expresión muy fresca. En este gama alta juegan con los tostados sutiles -para matizar los toques mentolados, cítricos y vegetales- y el punto amable para dotar de cierto volumen a su burbuja nerviosa e impetuosa.

Albet i Noya BN Gran Reserva '09

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada
Albet i Noya
Tel. 938 994 812. (10 - 15 €)

Cata: Con la calidad aromática que se le pide a un Gran Reserva: riqueza de fruta amarilla (albaricoque, ciruela), cítricos y levadura elegante (pan fresco tostado). Grato al tacto con contraste marcado entre su apertura amable y un fondo amargoso final.

Llopart Original BN G. Rva. 2006

Montónega, Xarel·lo y Macabeo
Llopart Cava
Tel. 938 994 125. (más de 20 €)

Cata: Dorado y complejo: acentos de tabaco y humo, terruño marcado, fruta escarchada y especias. Potente, armonioso y amable, largo, con un carbónico finísimo atenuado por los cinco años de crianza en rima.

Huguet Gran Reserva BN

Parellada, Macabeo, Pinot Noir
Huguet de Can Feixes
Tel. 937 718 227. (más de 20 €)

Cata: Resalta la fruta (melocotón, papaya), con finísimos añadidos de crianza (humo) y hierbas. Frescura, sedosidad y estructura al mejor nivel. En línea moderna.



LOS RECIÉN LLEGADOS
Marcas que han aparecido en el mercado en los últimos años

Vestigis Brut Nature Gran Reserva 2006

Macabeo, Xarel·lo, Perelada, Chardonnay, Pinot Noir
Alsina Sardá
Tel. 938 988 132. (más de 20 €)

Cata: Muestra la evolución en botella con notas de humo, miel y un fondo de terruño, en un aroma complejo y personal. Menos prestaciones en boca: entrada amable, paso sencillo ya algo breve, burbuja fina y buena acidez sobre un fondo amargoso.

De Nit Brut 2009

Macabeo, Xarel·lo, Perelada, Monastrell
Josep M^º Raventós i Blanc
Tel. 938 183 262. (10 - 15 €)

Cata: Nacarado más que rosado, es un blanco apenas tintado por la piel de la Monastrell. En línea delicada, suena a los reserva de la casa (gran frescor de levadura y monte, cítricos) con un plus de tarta de frutos rojos, en una boca que dosifica la crema, la acidez y el toque amable con precisión.

Gran Codorníu Chardonnay Brut Nature Reserva

Chardonnay
Codorníu
Tel. 938 913 342. (10 - 15 €)

Cata: Es una interpretación personal y más apta para comer que como copa del cava de Chardonnay, que busca una maduración algo justa (hierbas, miel de flores, fruta blanca) y una crianza que dote de crema y volumen, respetando su absoluta sequedad y un punto final algo vegetal.

Pago de Tharsys Gran Reserva Brut Nature 2005

Macabeo, Chardonnay
Pago de Tharsys
Tel. 962 303 354. (más de 20 €)

Cata: Delicado en todo su recorrido, con la fuerza carbónica discreta que desemboca en un armónico y distinguido juego de aromas: membrillo fresco, levadura de cerveza, hierba... con sutil fondo de crianza.



Mestres Cupatge Madrid Brut Reserva 2012

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Cavas Mestres
Tel. 938 910 043. (10 - 15 €)

Cata: La larga crianza y el trabajo del viñedo se dejan notar: armonía y complejidad en su fruta (paraguaya, pomelo), terruño y flores blancas. El tostado sutil subraya una boca que comienza amable y va a fresca, más rica en suavidad al tacto que en peso.

Tamtum Ergo Vintage 2007

Chardonnay, Pinot Noir
Bodegas Hispano Suizas
Tel. 962 138 318. (más de 20 €)

Cata: La larga crianza deja recuerdos amielados, de tarta de manzana y corteza de lima. Entrada amable y cremoso al paso, con la burbuja apaciguada y gran armonía en el sabor, leve en su paso y suave y sedoso al tacto con pulcritud de levadura fresca.

Juvé y Camps Blanc de Noirs Brut Reserva 2010

Pinot Noir, Xarel·lo
Juvé y Camps
Tel. 938 911 000. (más de 20 €)

Cata: Sorprende el contraste de su color dorado con el aroma de fresas silvestres y cerezas, con ese toque balsámico del Pinot que crece con el recuerdo de monte de la Xarel·lo. Opulento y goloso, más suave que intenso. Ofrece una interpretación de la uva borgoñona nueva en el cava.

Albert de Vilarnau Glop en Silenci Brut Nature

Chardonnay, Pinot Noir
Vilarnau
Tel. 938 912 361. (más de 20 €)

Cata: Se agradece la búsqueda de la frescura: hierbas balsámicas, cítricos y flores, con un fondo ahumado y un toque de amaretto. Tras esta enjundia aromática, una boca delicada, con nervio final y acento salino de terruño.




RAVENTÓS i BLANC
 SANT SADURNÍ D'ANOIA
 BARCELONA
GRAN RESERVA DE LA FINCA
 2007
CAVA


CASTELLOIG
 VINS DE TERRE
 FINCA SABATÉ I COCA

 info@castelloig.com
 www.castelloig.com
 938 911 927

MEDALLA DE ORO
 EN EL CONCURSO EFFERVESCENTS
 DU MONDE 2009
 MEDALLA DE ORO
 EN EL CONCURSO CHALLENGE
 INTERNATIONAL DU VIN 2012

Roura
 TEL. 93 352 74 56
 WWW.ROURA.ES
 roura@roura.es


HUGUET
 FINCA CAN FEIXES
Gran Reserva
CAVA
 12% vol. MÈTODE TRADICIONAL 75 cl.
 ELABORADOR: HUGUET DE CAN FEIXES SL - CABRERA D'ANCOA - SIMON

EXTREMADAMENTE
s sofisticado


Presentamos
L'ANAE
 Un Brut Nature
 que nace de la selección
 de las mejores variedades
 de uva del Penedès
 Elaborado bajo Método
 Tradicional, envejece y
 madura en las cavas
 de Sant Sadurní D'Anoia
 Un proyecto creado
 por Miquel Gasol
 para satisfacer el
 paladar de los más exigentes
 Tel. 660 407 552

Muchos
 más cavas
 en la nueva
**Guía del vino
 cotidiano**

 Consigue la
 tuya en
www.mivino.es

1+1=3

 CAVA ESPECIAL
 GRAN RESERVA
 BRUT NATURE
 1+1=3
 WINE ADVOCATE - R. PARBER
 92 puntos

Camí del Sot Brut Nature Reserva

Macabeo, Xarel·lo, Perelada, Chardonnay
Pere Canals
Tel. 938 183 099. (10 - 15 €)
Cata: Tiene un equilibrio perfecto entre la densidad, la espuma fina y su carácter seco y muy fresco de Nature verdadero, perfumado de levadura (miga de bollo), pomelo y un toque de hierbas mediterráneas y suelo calizo.



Naveran Brut Nature Milessime 2010

Macabeo, Xarel·lo, Perelada, Chardonnay
Cavas Naverán
Tel. 938 988 274. (7 - 10 €)
Cata: Aquí se ve con claridad lo mejor que puede aportar el Chardonnay al trío clásico del cava: grasa perfecta en boca, con un fondo de papaya y lima, en un conjunto delicioso de burbuja cremosa, flores, terruño calizo y levadura muy fresca.



Stars Brut Nature 2010

Parellada, Xarel·lo, Macabeo
Castillo Perelada Vinos y Cavas.
Tel. 972 538 011. (7 - 10 €)
Cata: Es un Nature verdaderamente seco, con su final amargoso y su acidez frutal al desnudo, y una estructura ligera basada en un alto porcentaje de la uva Parellada, que cede sus aromas más dulces -melón, lichi- envueltos en levadura fina.



Vicente Gandía Brut Rose

Garnacha
Vicente Gandía Plá
Tel. 962 524 242. (7 - 10 €)
Cata: Las notas varietales de Garnacha están en primer plano, pues es un brut juvenil, con más presencia de las hierbas de monte y la fruta roja dulce que la crianza, y una boca refrescante, sencilla en su recorrido algo breve, con burbuja impetuosa.



Elyssia Pinot Noir Brut

Pinot Noir
Freixenet
Tel. 938 917 000. (10 - 15 €)
Cata: Goloso de principio a fin, con aroma de pastel de frutos rojos (grosella y frambuesa) y un toque de *herbolario*. Buen tacto ligero, con cremosidad, aunque se le nota la juventud, acidez perfecta y un recorrido sencillo, gustoso y algo breve.



Oriol Rosell Brut Nature Gran Reserva 2008

Xarel·lo, Macabeo
Oriol Rosell
Tel. 977 671 061. (10 - 15 €)
Cata: La larga crianza (bizcocho tostado) no disfraza su buena fruta -albaricoque, lima y pera- mientras que el frescor de la levadura se crece con recuerdos de hierbas balsámicas y menta. Sabroso, vivo y armonioso en boca, tiene un paso largo a cámara lenta y textura cremosa.



Castelloig Xarel·lo Brut

Xarel·lo
Bodega Caves Castelloig - Finca Sabatè i Coca
Tel. 938 911 927. (10 - 15 €)
Cata: Es un rosado muy original de color cobrizo que muestra firmeza en boca, con apertura amable, densidad y nervio ácido, burbuja aún juvenil y un primer plano aromático de monte (romero y pino) que se envuelve en compotas de mora y cereza y una discreta crianza.



María Casanovas Graç Brut Nature

Pinot Noir, variedades autóctonas
María Casanovas i Roig
Tel. 938 910 812. (10 - 15 €)
Cata: Ligero y desenfadado, se apoya en la fuerza y personalidad de su aroma frutal de nectarina, pera y pomelo, con un divertido recorrido de boca que abre amable para irse haciendo, cada vez, más cremoso, serio y terminar vivo, amargoso y muy Nature.



L'Anae Brut Nature

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Cava L'Anae.
Tel. 660 407 552. (4 - 7 €)
Cata: La línea y las variedades clásicas, trabajadas con acierto: apuntes de cítricos y albaricoque, con fondos de vegetación mediterránea y flores blancas. Abre amable, envolvente y, aunque no muy largo, remata fresco, levemente graso y placentero al tacto.



Vallformosa Pinot Noir 2010

Pinot Noir
Masía Vallformosa
Tel. 938 978 286. (7 - 10 €)
Cata: Pinot estructurado, sabroso y seco, de complexión vinosa y burbuja abundante, aunque aún no se funde en la boca. Deja casi una sensación de tinto, de curioso acento metálico y fondo ahumado. Para carnes.



Vallformosa Brut Nature Reserva 2010

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Masía Vallformosa
Tel. 938 978 286. (7 - 10 €)
Cata: Verdaderamente seco y refrescante, como corresponde a su etiqueta. Paso de boca cremoso, no muy largo, pero rico en textura y sensaciones de pan tostado, lichi y puré de manzana. En la línea tradicional.



Giró Ribot Unplugged Brut

Pinot Noir
Giró Ribot
Tel. 938 974 050. (más de 20 €)
Cata: Color salmón delicado y aroma personal, con fruta roja de hueso (ciruela y cereza) y un toque floral, de bizcocho y de hierbas de cocina (orégano). Espuma perfecta en un centro de boca fresco que funciona como eje y un sabio toque amable que se descubre según avanza.



1+1=3 Especial Gran Reserva BN

Chardonnay, Pinot Noir, Xarel·lo.
U Més U Fan Tres
Tel. 938 974 069. (más de 20 €)
Cata: Muy vivo, con recuerdos cítricos (corteza de lima, pomelo) que llenan el paladar en alianza con la crianza -por cierto, muy fina y expresiva- (panadería, tiza). Tiene dimensión y muy buenas hechuras.



Catas realizadas por:
Luis Vida

Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés



Desde la sonada inauguración cumple un año el espacio Gourmet Experience en el centro de Castellana, en Madrid. Un tiempo en el que se incorporaron nuevas ofertas y en el que los gourmets, que somos en alguna medida todos, hemos aprendido a disfrutar de la gastronomía al completo: primero in situ y después en casa.



Gourmet Experience Exquisitez: lo más de lo más

Gourmet Experience nació como un novedoso multiespacio gastronómico, un concepto pionero que desde entonces prolifera tanto en Madrid como en otras grandes capitales mundiales y que aquí, en El Corte Inglés, retiene las mejores firmas, una oferta de alta gastronomía que se puede degustar o comprar. Están, por ejemplo, Ahumados Domínguez, La Sal, el mundo Nespresso, el Rincón del Chocolate, la Cava del Queso, bollería recién hecha en Harina, Befresh! o la última incorporación: Al Cuadrado, la pizzería más exquisita. Y también...



Un emblema gourmet: Cinco Jotas

Su oferta está compuesta exclusivamente de productos Osborne y Sánchez Romero Carvajal, lo que garantiza la calidad que les dio fama y una selección exclusiva. El producto estrella no podía ser otro que su Jamón 5 Jotas, puro de bellota, que aquí, en las expertas manos de los Maestros Cortadores, luce en su máxima expresión. Y para completar la degustación, las mejores chacinas de cerdo ibérico: lomo, chorizo, salchichón...

Un gran restaurante: La Máquina

Defensores a ultranza de la cocina y las materias primas españolas, esta empresa familiar, dirigida y atendida por los fundadores, presenta una cocina tradicional magníficamente elaborada. Respetan la máxima calidad de las materias primas y han desarrollado un servicio profesional del más alto nivel. Hay que probar su fabada asturiana, pero también mariscos, pescados, arroces...

Un concepto moderno: Hamburguesa Nostra

Hamburguesas artesanales bien diferentes del *fast food*, elaboradas una a una, con una materia prima perfecta, sin grasas añadidas, conservantes ni colorantes, y más de 30 variedades. La base es carne de ternera, cerdo ibérico, auténtico buey, vaca, cordero o incluso wagyu en combinaciones geniales con quesos, foie, verduras, especias. Se pueden adquirir preparadas para cocinarlas en casa o degustarlas en el momento acompañadas por...

La surtida y selecta Bodega Experience

Una cuidada selección de vinos con denominación de origen, tanto nacionales como internacionales. Los mejores cavas, los más afamados champagnes de las principales casas o de *pequeño productor*. Expertos conocedores del mundo del vino atienden y aconsejarán qué vino tomar en cualquier ocasión, o con qué acompañar cada plato, incluso enseñan interesantes detalles acerca del servicio y guarda del vino, como qué copa utilizar según el vino que vaya a tomar. Esta magnífica bodega ofrece también una barra de degustación, posibilidad de descorchar la botella de vino, cava o champagne y catarla al momento.

El año ha sido un éxito y un placer, pero aún queda mucho por descubrir. Feliz aniversario.

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- ANDALUCÍA**
 - E.C.I. Genil (Granada) Carrera del Genil, 20-22
 - E.C.I. Málaga Avda. Andalucía, 4 y 6
 - E.C.I. Nervión (Sevilla) C/ Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. Pza. Del Duque (Sevilla) Pza. Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Jaén II Avda. Madrid, 31
 - Hipercor Jerez (Cádiz) Avda. Andalucía, 34
 - Hipercor Granada C/ Arabial, 97
 - Hipercor San Juan Aznalfarache (Sevilla) Camino Erillas, s/n
 - Hipercor Marbella (Puerto Banús) Ctra. N-340, Km. 174,500
 - Hipercor Bahía Cádiz Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercor Córdoba Ronda Poniente-Ctra. Sta. Mª Trassiera, s/n
- ARAGÓN**
 - E.C.I. Zaragoza - Sagasta Pº Sagasta, 3
- ASTURIAS**
 - E.C.I. Uría (Oviedo) C/ Uría, 9
 - Hipercor Oviedo C/ General Elorza, 75
 - Hipercor Gijón (Costa Verde) C/ Ramón Arceces, 2
- CANARIAS**
 - E.C.I. Las Palmas C/ José Mesa y López, 18
 - E.C.I. Tres De Mayo (Tenerife) Avda. Tres de Mayo, 7
 - Hipercor Siete Palmas (Las Palmas) Avda. Pintor F. Monzón, s/n
- CANTABRIA**
 - E.C.I. Santander Ctra. Nacional 635, s/n Polígono Nueva Montaña
- CASTILLA-LA MANCHA**
 - E.C.I. Albacete Avda. España, 30
 - Hipercor Guadalajara Avda. Guitán, s/n
- CASTILLA Y LEÓN**
 - E.C.I. León C/ Fray Luis De León, 21
 - E.C.I. Zorrilla (Valladolid) Pº Zorrilla, 130-132
 - E.C.I. Salamanca C/ María Auxiliadora, 71-85
- CATALUÑA**
 - E.C.I. Can Dragó (Noubarri) Pº Andreu Nim, 51
 - E.C.I. Diagonal Avda. Diagonal, 617
 - E.C.I. Francés Macià Avda. Diagonal, 471- 473
 - E.C.I. Pza. Cataluña Pza. Cataluña, 14
 - E.C.I. Sabadell Avda. Francesc Macià, 58-60
 - E.C.I. Tarragona Rambla sel President Lluís Companys, 7
 - Hipercor Cornellá C/ Salvador Dalí, 15-19
- COMUNIDAD VALENCIANA**
 - E.C.I. Federico Soto (Alicante) Avda. Federico Soto, 1-3
 - E.C.I. Maisonnave (Alicante) Avda. Maisonnave, 53
 - E.C.I. Avenida de Francia (Valencia) C/ Pintor Maella, 37
 - E.C.I. Castellón (Castellón) Pº de Morella, 1
 - E.C.I. Nuevo Centro (Valencia) Avda. Menéndez Pidal, 15
 - E.C.I. P. Sorolla (Valencia) C/ P. Sorolla, 26
 - Hipercor Ademuz (Valencia) Avda. Pio XII, 51
 - Hipercor Elche (Alicante) Avda. Baix Vinalopó, 2
- EXTREMADURA**
 - E.C.I. Conquistadores (Badajoz) Pza. Conquistadores, 1
- GALICIA**
 - E.C.I. Ramón y Cajal (A Coruña) Avda. Ramón y Cajal, 57-79
 - E.C.I. Vigo (Pontevedra) Gran Vía, 25 y 27
 - Hipercor Compostela (S. de Compostela) Rúa do Restollal, 50
 - Hipercor Marineda (Arteixo) Ctra. Baños de Arteixo, s/n
- ISLAS BALEARES**
 - E.C.I. Jaime III (P. Mallorca) Avda. Jaime III, 15
 - E.C.I. Avenidas (P. Mallorca) Avda. D'alexandre Roselló, 12-16
- MADRID**
 - E.C.I. Preciados C/ Preciados, 3
 - E.C.I. Castellana C/ Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Goya C/ Goya, 76
 - E.C.I. Princesa C/ Princesa, 47-56
 - E.C.I. Serrano C/ Serrano, 47
 - Hipercor S.J. Valderas (Alcorcón) Ctra. Extremadura, Km. 12,500
 - Hipercor Méndez Álvaro C/ Retama, 8
 - Hipercor Pozuelo Ctra. A Coruña, Km. 12,500
 - Hipercor Campo de las Naciones Avda. de los Andes, 50
 - Hipercor Alcalá de Henares Avda. Juan Carlos I, s/n
 - Hipercor Arroyomolinos C/ Puerto De Navacerrada, 2
 - Hipercor Sanchinarro Ctra. Burgos, Km.12
 - Hipercor El Bercial (Getafe) Avda. Com. José Manuel Ripollés, 2
 - Hipercor Arroyosur (Leganés) C/ Primavera, 1
- MURCIA**
 - E.C.I. Murcia Avda. de la Libertad, 1
 - E.C.I. Cartagena Alameda San Antón, 52
 - Hipercor El Tiro Avda. Severo Ochoa (Espinardo)
- NAVARRA**
 - E.C.I. Pamplona C/ Estella, 9
- PAÍS VASCO**
 - E.C.I. Gran Vía (Bilbao) Gran Vía, 7 y 9

*Consultar disponibilidad en el resto de centros