



Pernod Ricard

Catálogo

CATÁLOGO
2026

2026



Pernod Ricard

Índice

WHISKY & BOURBON

BALLANTINE'S FINEST	4
BALLANTINE'S LIGHT	5
BALLANTINE'S 10	6
BALLANTINE'S 12	7
BALLANTINE'S 17	8
BALLANTINE'S 21	9
BALLANTINE'S 30	10
100 PIPERS	11
100 PIPERS 8 AÑOS	12
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	13
CHIVAS EXTRA 13	14
CHIVAS REGAL XV	15
CHIVAS REGAL MIZUNARA	16
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	17
CHIVAS REGAL 25	18
THE GLENLIVET 12	19
THE GLENLIVET 15	20
THE GLENLIVET 18	21
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	22
ROYAL SALUTE	23
THE DEACON	24
JAMESON	25
JAMESON BLACK BARREL	26
FOUR ROSES YELLOW	27
FOUR ROSES SMALL BATCH	28
FOUR ROSES SINGLE BARREL	29
SEAGRAM'S WHISKY	30

GINEBRA

BEEFEATER	32
BEEFEATER BLACK	33
BEEFEATER LIGHT	34
BEEFEATER PINK LIGHT	35
BEEFEATER 24	36
BEEFEATER CROWN JEWEL	37
SEAGRAM'S GIN	38
SEAGRAM'S IPA	39
MALFY ORIGINALE	40
MALFY ROSA	41
MALFY LIMONE	42
MALFY ARANCIA	43
PLYMOUTH ORIGINAL GIN	44
MONKEY 47	45
MIÑA	46
KI NO BI	47

VODKA

ABSOLUT VODKA	49
ABSOLUT CITRON	50
ABSOLUT MANDRIN	50
ABSOLUT RASPBERRY	50
ABSOLUT ELYX	51
OSTOYA	52

RON

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	54
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	55
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	56
HAVANA TRIBUTO 2021 PRESTIGE	57
HAVANA CLUB	
SELECCIÓN DE MAESTROS	58
HAVANA CLUB AÑEJO 15 AÑOS	59
HAVANA CLUB UNIÓN	60
HAVANA CLUB MÁXIMO	61
BUMBU ORIGINAL	62
BUMBU CRÈME	63
BUMBU XO	64
MALIBÚ	65

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA BLANCO	67
OLMECA REPOSADO	68
OLMECA CHOCOLATE	69
OLMECA ALTOS PLATA	70
OLMECA ALTOS REPOSADO	71
AVIÓN SILVER	72
AVIÓN REPOSADO	73
AVIÓN AÑEJO	74
AVIÓN RESERVA 44	75
DEL MAGUEY CLÁSICO	76
DEL MAGUEY IBÉRICO	77
DEL MAGUEY LAS MILPAS	78
DEL MAGUEY SANTO DOMINGO	
ALBARRADAS	79
DEL MAGUEY SAN LUIS DEL RÍO	80

LICORES

RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS	82
RUAVIEJA CREMA	83
RUAVIEJA CREMOSA LIGHT	84
RUAVIEJA PACHARÁN	85
RUAVIEJA LICOR CAFÉ	86
RUAVIEJA AGUARDIENTE DE ORUJO	87
PERNOD	88
RICARD	89
LILLET ROSÉ	90
LILLET BLANC	91
TRIPLE	92
KAHLÚA	93
RAMAZZOTTI	94
PASTIS 51	95
MARTELL VS	96
MARTELL XO	97
MARTELL CORDON BLEU	98

SIN ALCOHOL

BEEFEATER 0.0	100
SEAGRAM'S 0,0%	101

VERMUT

PETRONI VERMUT ROJO	103
PETRONI VERMUT BRANCO	104
PETRONI BITTER	105
PETRONI APERITIVO	106

CHAMPAGNE

G.H. MUMM CORDON ROUGE	108
G.H. MUMM GRAND CORDON ROSÉ	109
G.H. MUMM MILLÉSIMÉ	110
G.H. MUMM ICE XTRA	111

VINOS

RIOJA

ALCORTA CRIANZA-AUDAZ	126
AZPILICUETA CRIANZA	127
AZPILICUETA BLANCO	128
AZPILICUETA ROSADO	129
AZPILICUETA RESERVA	130
AZPILICUETA ORIGEN-CRIANZA	131
AZPILICUETA COL. PRIVADA TINTO	132
AZPILICUETA COL. PRIVADA BLANCO	133
AZPILICUETA COL. PRIVADA ROSADO	134
AZPILICUETA INSTINTO	135
CAMPO VIEJO TINTO	136
CAMPO VIEJO CRIANZA	137
CAMPO VIEJO RESERVA	138
CAMPO VIEJO GRAN RESERVA	139
CAMPO VIEJO BLANCO	140
CAMPO VIEJO ROSADO	141
CAMPO VIEJO SEMIDULCE	142
CAMPO VIEJO VENDIMIA	
SELECCIONADA	143
CAMPO VIEJO ECOLÓGICO	144
YSIOS 2015	145
YSIOS LOS PRADOS	146
YSIOS EL BLANCO	147
YSIOS ROSÉ	148
YSIOS FINCA EL NOGAL	149
YSIOS FINCA LAS NAVES	150
YSIOS GRANO A GRANO	151
YSIOS LAGUNAZURI	152

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	112
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	113
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	114
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC	115
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ	116
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS	117

VINOS ESPUMOSOS

BELAIRE ROSÉ	119
BELAIRE LUXE	120
BELAIRE LUXE ROSÉ	121
BELAIRE BRUT GOLD	122
BELAIRE BLEU	123

RIBERA DEL DUERO

ALCORTA ROBLE-ÁGIL	154
TARSUS ROBLE	155
QUINTA TARSUS CRIANZA	156
TARSUS RESERVA	157
TARSUS FINCA EL CANTO	158
TARSUS SELECCIÓN DE VIÑEDOS	159
TARSUS TERNO	160

RUEDA

ALCORTA RUEDA VERDEJO-ATREVIDO	162
TARSUS VERDEJO	163



Pernod Ricard

Whisky

WHISKY &
BOURBON

& bourbon

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's

BALLANTINE'S FINEST

Es un whisky escocés cuya receta centenaria es apreciada por la armonía y equilibrio que se logra combinando las más de cincuenta maltas que lo componen.

La herencia de **Ballantine's** se remonta a 1827 cuando el granjero George Ballantine abrió un pequeño almacén en Edimburgo y comenzó a suministrar un amplio rango de whiskies a una distinguida clientela.

Ballantine's ofrece a los consumidores una indudable calidad, elegancia y fuerza vital invitándoles a disfrutar apasionadamente de la vida.

COLOR

Dorado claro.

AROMA

Suave, elegante, notas de brezo y miel.

SABOR

Sabores sutiles y bien equilibrados, con notas de chocolate con leche, manzana roja y vainilla.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA

J&B, JW Red, CuttySark y White Label.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's

BALLANTINE'S LIGHT

Ballantine's Light es la nueva incorporación a la familia de **Ballantine's**. Una nueva creación exclusiva de nuestro experto equipo de mezclas con una graduación del 20%. Todo el sabor, mitad de alcohol para que disfrutes de tu copa de siempre, pero de forma más moderada.

COLOR

Dorado ámbar sutil.

AROMA

Ligero y afrutado; sabrosas manzanas verdes, miel, naranja y sutiles notas de chocolate con leche.

SABOR

Notas iniciales agrídulces de piel de naranja y pomelo rosado, seguidas por pera madura y un toque de avellana.

GRADO ALCOHÓLICO

20°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA

JB, JW, Dewars.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's

BALLANTINE'S 10

Es un nuevo whisky de 10 años que ofrece una opción de calidad dentro del segmento más premium de whisky, combinando dos mundos: whisky escocés, estilo americano.

COLOR
Oro cálido.

ACABADO
Dulce y suave.

NARIZ
Una explosión de fruta fresca con jugosa manzana roja, grosella negra y ralladura de limón, complementada con notas dulces de vainilla, toffee y un toque de nueces.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA
Jack Daniel's,
Johnnie Walker Black.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's

BALLANTINE'S 12

Es un whisky escocés, mezcla de whiskys de grano y malta especialmente seleccionados y madurados durante 12 años en barricas de roble. Esta maduración añade a la fuerza y vitalidad de **Ballantine's** una suavidad y complejidad inimitables, con reminiscencias a madera tostada y especias que evocan las tierras de Escocia.

COLOR

Dorado claro.

AROMA

Miel, roble y especias.

SABOR

Sabores sutiles y bien equilibrados, con notas de chocolate con leche, manzana roja y vainilla.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA

Cardhu, Johnnie Walker Black.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's



BALLANTINE'S 17

Se crea a partir de una receta clásica que data de hace más de 75 años y que apenas ha variado desde entonces. En la mezcla se combinan más de 40 whiskies de malta diferentes procedentes de las cuatro regiones productoras de whisky más importantes de Escocia: Speyside, Highlands, Islay y Loelands.

Su maduración se realiza en barricas de Bourbon fabricadas artesanalmente.

COLOR
Ámbar dorado.

AROMA
Intenso, equilibrado, elegante, con notas de roble, ahumado y vainilla.

SABOR
Completo y complejo, sabores dulces e intensos de miel y de cremosa vainilla, con notas de roble y humo de turba.

GRADO ALCOHÓLICO
43°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA
Johnnie Walker Gold,
The Macallan Sienna,
Glenmorangie.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's



BALLANTINE'S 21

Está reconocido por los más entendidos en whisky como el "Supremo Scotch Whisky". Su receta mezcla de maltas de Miltonduff and Glenburgie, que le dan un brillante color rojo dorado, aroma floral y paladar aromático. Su sabor produce una complejidad deliciosa y un carácter rico, complejo y dulce con especias aromáticas.

Está considerado un icono entre los whiskys, rico, equilibrado y lujoso, con cuerpo suave como el satén, pero con un toque final largo y añejo, con toques de frutos secos, consecuencia de los 21 años de maduración.

COLOR

Rojo/Dorado brillante.

AROMA

Rico, de miel dulce con toques de aromas de manzana y flores.

SABOR

Suave, ricos sabores alicorados y especias aromáticas, con trazos de brezo y humo.

GRADO ALCOHÓLICO

43°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA

Johnnie Walker Gold, Johnnie Walker Platinum, Johnnie Walker Blue.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



Ballantine's



BALLANTINE'S 30

Ballantine's 30 años es un whisky excepcional, único y exclusivo.

Se trata de una mezcla exclusiva a partir de los whiskies de malta más selectos, todos ellos madurados en barriles de roble durante al menos 30 años, que le dan un color dorado profundo, sutil sabor dulce en nariz y un complejo paladar de miel y vainilla. Cuerpo suave, pero fuerte a la vez, seguro y exquisito y un final persistente y elegante.

Está disponible solo en cantidades limitadas, su demanda siempre ha superado la producción.

COLOR

Rojo/Dorado brillante.

AROMA

Profundo, ligero aroma afrutado y dulzura elegante con ricos trazos de vainilla y roble.

SABOR

Equilibrio pleno, firme y complejo de miel, fruta y flores, con suaves matices de vainilla.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Edimburgo, Escocia.

COMPETENCIA

Johnnie Walker Blue,
The Macallan Rare Cask,
Glenmorangie Signet.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



100 PIPERS

100 PIPERS

Made in Scotland. Destilado, añejado y mezclado de forma tradicional año tras año para lograr su complejo sabor, apreciado por los más expertos.

COLOR

Dorado oscuro.

AROMA

Disfruta en nariz un sabor afrutado, delicadamente burlado con notas de miel y vainilla.

SABOR

Un whisky suave, meloso, ligeramente dulce con sabor a roble, combinado con un toque de ahumado.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Escocia.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

COMPETENCIA

DYC 8 y Cutty Shark.



PERFECT SERVE
MEZCLADO CON REFRESCO DE COLA.

W H I S K Y
E S C O C É S



100 PIPERS

100 PIPERS 8 AÑOS

Un whisky para acceder al mundo de los “whiskies de malta” y para los jóvenes consumidores de whisky escocés estándar. Es un blended único de whiskies de malta única, seleccionados de célebres destilerías de Escocia envejecido durante 8 largos años.

COLOR

Dorado oscuro.

AROMA

Equilibrado y afrutado con notas de pera suave y crumble de manzana casero espolvoreado con canela seguido de una sensación de humo de hoguera ligero.

SABOR

Un estallido de dulzura afrutada que se hace eco de forma esplendida en la nariz, pera afrutada entremezclada con naranja cítrica/ mermelada rica y melón dulce maduro.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Escocia.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

COMPETENCIA

DYC 8 y Cutty Shark.



PERFECT SERVE

MEZCLADO CON REFRESCO DE COLA.

W H I S K Y
E S C O C É S



CHIVAS

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

Es uno de los Whiskies de reserva más prestigiosos del mundo, su principal malta es Strathisla, de la destilería más antigua en funcionamiento actualmente. Es un blended, lo que supone la elección y unión de los mejores whiskies de malta y grano, todos ellos añejados un mínimo de 12 años en barricas de roble.

COLOR

Ámbar radiante y dorado.

AROMA

Infusión de hierbas silvestres, brezo, miel y frutas del huerto.

SABOR

Es cremoso al paladar. Chivas Regal 12 años tiene un sabor generoso y rico a miel, manzanas verdes, vainilla y caramelo, con un ligero y seco toque a avellanas. Chivas 12 nos deleitará con un post-gusto rico y prolongado.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Aberdeen, Escocia.

COMPETENCIA

Johnnie Walker Black.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, COMBINADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



 **CHIVAS**



CHIVAS EXTRA 13

Este whisky escocés **Chivas Extra 13 Blended** con maduración selectiva en barricas de jerez oloroso está inspirado en el histórico emporio de los hermanos Chivas en el n.º 13 de King Street en Aberdeen, dedicado a la importación de licores, especias exóticas y productos gastronómicos de lujo de todo el mundo. El proceso de acabado confiere una combinación única de matices a la mezcla **Chivas**, que adquiere así novedosas notas aromáticas y de contraste.

COLOR

Cálido resplandor ámbar.

AROMA

Afrutado y dulce con notas de peras maduras y melón, toffee cremoso, chocolate con leche, canela y un toque de jengibre.

SABOR

Peras en almíbar, caramelo de vainilla, dulces de canela y almendras en el fondo. Increíblemente rico, suave con un final prolongado y agradable.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Escocia.

COMPETENCIA

Johnnie Walker Double Black.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



 **CHIVAS**



CHIVAS REGAL XV

Chivas Regal XV es un whisky escocés de 15 años con un sabor único y refinado, afrutado y aterciopelado.

El secreto de su extraordinario sabor es el selectivo proceso de acabado en barricas usados anteriormente para madurar Coñacs de Grande Champagne. Originario del corazón de la región de Cognac en Francia, estos coñacs son reconocidos por su extraordinario sabor.

Es un whisky para elevar las noches de celebración.

Chivas Regal XV se despliega con ricos y dulces aromas a mermelada, canela y zumo de sultanas que se transforman en un popurrí de sabores afrutados entremezclados con caramelo de azúcar con mantequilla y toffee. La increíble textura, suave y aterciopelada está perfectamente redondeada con un toque de vainilla.

COLOR

Ámbar dorado.

AROMA

Rico y dulce con notas concentradas a manzana cocida, mermelada casera de naranja, miel canela y sultanas húmedas y jugosas.

SABOR

Increíblemente suave y afrutado, con sabores a pera escalfada mezclado con butterscotch y toffees de caramelo, todo envuelto en una increíble textura aterciopelada. Final redondeado con un toque de vainilla al final.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Speyside, Escocia.

COMPETENCIA

JW Gold, Glenrothes.



PERFECT SERVE

SOLO, CON UNAS GOTAS DE SIROPE [NARANJA, LIMÓN O MIEL].

W H I S K Y
E S C O C É S



 **CHIVAS**



CHIVAS REGAL MIZUNARA

El arte de mezclar el whisky es auténtico de Escocia, una herencia que con mucho orgullo se remonta a 1850. Inspirado por un tour en Japón, Colin Scott decidió diseñar un blend hecho a la medida del paladar japonés.

Seleccionando solo los mejores, y más ricos whiskies de malta y grano, **Chivas Regal Mizunara** termina su proceso de elaboración en barricas de roble Mizunara.

COLOR
Ámbar cálido.

AROMA
Rico y afrutado con notas a pera y naranja.

SABOR
Suave y rico en dulzura de miel y trazas de avellana. Al final largo, con un toque de picante mizunara.

La madera de roble Mizunara –extraída de árboles indígenas y llevada a Japón– es extremadamente rara y reconocida por su naturaleza porosa. El whisky añejado en barricas de roble Mizunara requiere una maduración supervisada por un experto calificado para mezclar los blends. La dificultad merece la pena, ya que le otorga al whisky un sabor único.

Las barricas de Mizunara son demandadas por impartir un sutil

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Speyside, Escocia.

COMPETENCIA
Macallan.

acabado picante pero distintivo. **Chivas Regal Mizunara** muestra esta influencia única en sus características de sabor suave y generoso, al más puro estilo Chivas Brothers.

Es el primer whisky escocés cuyo proceso de añejado acaba en barricas de roble Mizunara.



PERFECT SERVE
AGUA GASIFICADA Y HIELO. LA MANERA TRADICIONAL DE BEBER WHISKY EN JAPÓN.

W H I S K Y
E S C O C É S



 **CHIVAS**



CHIVAS REGAL 18 AÑOS

Es el número 1 en la categoría de Whiskies Ultrapremium. Lo llaman “la complejidad hecha whisky” expertos catadores han identificado más de 85 aromas diferentes en él. Es una mezcla diferente de **Chivas 12** aunque lleva el mismo corazón, el single malt Strathisla, la destilería más antigua en funcionamiento de las Tierras Altas.

COLOR

Ámbar radiante y dorado.

AROMA

Componen de diversas capas de aromas de frutos secos, especias y caramelo cremoso.

SABOR

Chivas 18 años tiene un sabor excepcionalmente rico y suave, con un paladar aterciopelado de chocolate oscuro con elegantes notas florales y un suave y meloso toque ahumado, prolongado.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Aberdeen, Escocia.

COMPETENCIA

JThe Macallan Sienna, The Macallan Ruby, Johnnie Walker Gold, Johnnie Walker Platinum, Glenmorangie 18 años.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



 **CHIVAS**



CHIVAS REGAL 25

Es un homenaje a la primera mezcla de este whisky que se lanzó en Nueva York en 1909.

Producido sólo en cantidades limitadas, el **Chivas Regal 25** es una mezcla única elaborada a partir de los whiskies más exclusivos, criados durante al menos un cuarto de siglo.

Para crearlo, Colin Scott, Maestro Mezclador, puso en práctica su incomparable experiencia y conocimientos con el objetivo de mantener intacto el célebre toque de **Chivas Regal**.

Para ello seleccionó una serie de whiskies de grano y de malta excepcionales, de gran personalidad, elaborados todos ellos en Speyside.

COLOR
Dorado fino.

AROMA
Atrae aromas frutales de naranja dulce y durazno, seguidos por notas de mazapán y nueces.

SABOR
Toques de naranja rica, suave y con chocolate y una cremosidad suave.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Aberdeen, Escocia.

COMPETENCIA
Johnnie Walker Blue, The Macallan Rare Cask, Single Malts de más de 21 años.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



THE
GLENLIVET



THE GLENLIVET 12

The Glenlivet 12 años pertenece a la línea clásica de la destilería y es el resultado de la mezcla de dos tipos de barricas en su proceso de añejamiento. Primero pasa un tiempo en cedro americano, lo cual le imparte las notas de vainilla y da al whisky una suavidad distintiva. Posteriormente se coloca en barricas de cedro europeo para culminar su proceso de añejamiento, otorgándole sus características bien definidas que lo hacen conocer como una de las expresiones clásicas de los whiskies de una sola malta.

COLOR
Oro brillante.

AROMA
Aroma es afrutado con un toque veraniego.

SABOR
El roble americano le aporta toques de vainilla que le otorgan su particular sabor. Sabor con un equilibrio delicado y fuertes notas de piña.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Speyside, Escocia.

COMPETENCIA
Glenfiddich 12yo



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO

WHISKY
ESCOCÉS



THE
GLENLIVET




THE GLENLIVET 15

La selecta maduración de **The Glenlivet 15** años reserva en barricas nuevas de roble francés de Limousin, le confiere ese toque tan exclusivo y característico. Las notas contundentes y especiadas del roble francés interactúan con los toques frutales y florales de **The Glenlivet**, de allí sin duda su peculiar expresión aromática.

COLOR

Ámbar radiante y dorado.

AROMA

Fresas con crema. Vainilla embriagadora.

SABOR

Firme, resbaladizo y suave, galleta, malta, medio picante. Un montón de desarrollo del sabor.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Speyside, Escocia.

COMPETENCIA

Cardhu, The Macallan Sienna, single malts de más de 15 años.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



THE
GLENLIVET®




THE GLENLIVET 18

Es la expresión perfecta de la madurez y la elegancia, ya que compensa las notas frutales arquetípicas de **The Glenlivet** con la evocadora influencia del roble seco. El acabado final perdura delicadamente, equilibrando matices florales y de vainilla, como corresponde a un whisky de semejante sutileza. **The Glenlivet 18** años ha sido frecuentemente galardonado por su calidad sobresaliente.

COLOR

Dorado viejo con tonos de albaricoque.

AROMA

Deliciosa fruta y fragancias florales. Despierta el olfato con olor a peras maduras.

SABOR

Chocolate y naranja con notas ligeras de roble.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Speyside, Escocia.

COMPETENCIA

Cardhu, The Macallan Sienna, single malts de más de 15 años.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
E S C O C É S



THE
GLENLIVET




THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

Nos devuelve el corazón y el alma de **The Glenlivet**. Es un tributo único a la visión que tuvo George Smith para crear el malta definitivo de Speyside.

Su corazón es el sabor afrutado perfectamente equilibrado, suave, por el que **The Glenlivet** es famoso. Hábilmente se complementa con su cremosidad y dulzura.

COLOR
Dorado pálido.

AROMA
Delicados aromas de cítricos, con notas de naranja dulce.

SABOR
Dulce, con notas de frutas como naranjas y peras, con un toque de caramelo y manzanas acarameladas. Bien equilibrado y excepcionalmente suave.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Speyside, Escocia.

COMPETENCIA
The Macallan Amber, Glenfiddich 12 años, The Glenrothes, Glenkinchie, Gragganmore, The Balvenie.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

W H I S K Y
E S C O C É S



ROYAL SALUTE
SCOTCH WHISKY



ROYAL SALUTE

Aparece en Junio de 1953 como homenaje a la celebración de la coronación de su majestad la reina Isabel II. Su exclusiva botella de porcelana, cuyo color puede ser zafiro, azul o verde (los colores de las joyas de la corona británica), se realiza a mano por especialistas artesanos, que tardan 4 días en incorporar todos los elementos decorativos. Su nombre se inspira en el saludo de 21 salvas o “21 Gun Salute”.

COLOR

Color dorado, ambarino profundo.

AROMA

Aromas ricos, afrutados, y la dulce fragancia de las flores de otoño.

SABOR

Sabores frutales plenos, profundos, con un sutil ahumado. montón de desarrollo del sabor.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Aberdeen, Escocia.

COMPETENCIA

Johnnie Walker Gold, Johnnie Walker Blue.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y E S C O C É S



THE DEACON

La mezcla **The Deacon** es una mezcla magistral de maltas ahumadas de Speyside y de Islay, lo que la convierte en un trago complejo, rico y ahumado. **The Deacon** es el whisky escocés más poco convencional que jamás hayas experimentado. Una mezcla única que desafía las convenciones tradicionales del whisky escocés, con un perfil de sabor audaz y complejo y un diseño único que seguramente despertará tus sentidos.

COLOR
Dorado claro

AROMA
Naranja carbonizada, galletas de malta dulce y humo de madera.

SABOR
Paladar: naranja, jugosa, especias delicadas y turba acida. Final: dulce y ahumado, largo y suave.

ZONA DE PRODUCCIÓN
Escocia

GRADO ALCOHÓLICO
40°

COMPETENCIA
JW Red, JW Black.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, EN COCTELES.

W H I S K Y I R L A N D É S



JAMESON®

JAMESON

El whisky irlandés más apreciado y vendido en todo el mundo. En 1780 John Jameson fundó su primera destilería en Dublín con la clara determinación de crear el mejor whisky del mundo. Cada gota de whisky irlandés **Jameson** se crea exclusivamente en la “Midleton Single Distillery” de Cork, garantizando su excelente suavidad y calidad final.

Jameson es un whisky con un sabor sorprendentemente suave, muy diferente al resto de whiskies escoceses. Triple destilación: doble suavidad [vs dos destilaciones de los escoceses]. La cebada irlandesa y sus aguas cristalinas son ingredientes naturales cuidadosamente destilados hasta 3 veces, para finalmente acabar reposando en barricas de roble durante largos años forjando así su gran carácter.

COLOR

Recuerda a una cálida puesta de sol.

AROMA

Suave, con notas de madera tostada y Jerez.

SABOR

Excepcionalmente suave, dulce y complejo. Delicada fusión de sabores tales como vainilla, madera de roble y miel, complementados con especias, caramelo y avellanas.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Irlanda.

COMPETENCIA

Jack Daniel's, Johnnie Walker Red.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO O COMBINADO CON REFRESCOS DE COLA O GINGER ALE.

WHISKY IRLANDÉS



JAMESON®



JAMESON BLACK BARREL

Es una mezcla triple destilada de whiskey madurado y mezclado en barricas de jerez y de bourbon, hechas con roble americano quemadas por dentro. Son precisamente las barricas de bourbon las que le dan este nombre ya que, tras ser cuidadosamente seleccionadas, su interior pasa por un proceso de carbonizado más profundo que es imprescindible para conseguir nuestro black barrel.

Para crear la mezcla final nuestro maestro mezclador [Ger Buckley's] elige personalmente cada barrica que formará la mezcla final, centrándose en los sabores que aportan para asegurar siempre el mismo perfil de sabor. Todo esto sucede bajo la atenta mirada de nuestro maestro destilador [Dave Quinn] que supervisa el proceso al completo. De esta forma nos aseguramos de que continuamos con el clásico sabor suave de Jameson, pero con sabores especiados más intensos y concentrados.

Jameson Black Barrell es un pequeño lote especial que solamente destilamos una vez al año.

COLOR

Ámbar claro.

AROMA

Olores a caramelo y crema, notas a pimienta procedente de los alambiques y a succulentas frutas maduras como nectarinas, albaricoques y manzanas de las barricas de jerez.

SABOR

El sabor es intenso, especialmente por los barriles carbonizados por lo que tienen un sabor especiado más concentrado, notas de avellanas y vainilla, mientras que el whiskey que sale de las barricas de jerez añade un sabor afrutado.

GRADO ALCOHÓLICO

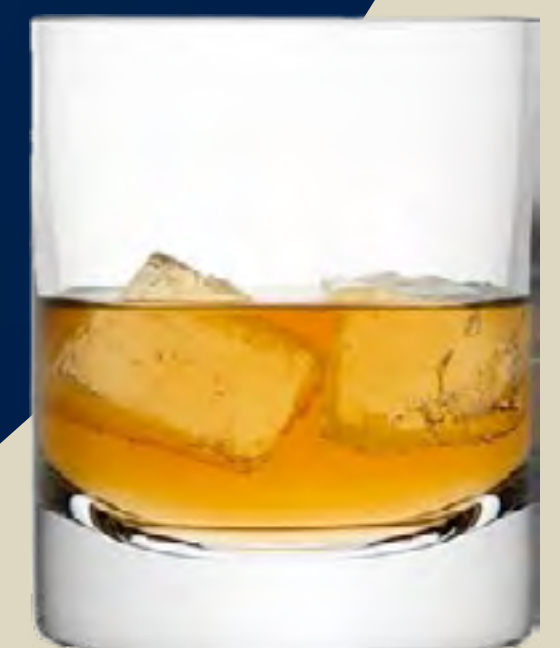
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Irlanda.

COMPETENCIA

Jack Daniel's, Johnnie Walker Red.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, MEZCLADO.

B O U R B O N



Four Roses.



BOURBON

FOUR ROSES YELLOW

La leyenda dice que Paul Janes Jr., el fundador de **Bourbon Four Roses**, se enamoró de una bella sureña. Después de un periodo de cortejo, Paul Jr. se declaró y ella le respondió que si la respuesta era “si”, llevaría un corpiño adornado con cuatro rosas. En recuerdo de esa noche y de su pasión por su esposa, Paul Janes Jr. decidió llamar **Four Roses** a su Bourbon.

Four Roses se elabora con agua, maíz, centeno, cebada y levadura a partir de 10 recetas diferentes con estos ingredientes. Tiene una proporción de centeno más alta que cualquier otro bourbon.

Se madura entre 5 y 12 años en barricas de roble americano carbonizadas en su interior: el resultado es un bourbon excepcionalmente suave que mantiene las más antiguas tradiciones del bourbon de Kentucky.

COLOR

Dorado intenso.

AROMA

Afrutado, floral y especiado, con notas de miel y madera.

SABOR

Dulce, afrutado [pera y manzana verde] y con notas de canela. El final es suave y levemente seco, con un toque de madera.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Kentucky, Estados Unidos.

COMPETENCIA

Jack Daniel's, Jim Bean.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO O COMBINADO CON REFRESCOS DE COLA O GINGER ALE.

B O U R B O N



Four Roses



BOURBON



FOUR ROSES SMALL BATCH

Es un bourbon donde el exquisito arte de la mezcla cobra un carácter único. Esta referencia es el resultado de la combinación de cuatro de las diez recetas que se trabajan en la destilería de **Four Roses**. Unos ingredientes, que son seleccionados en su punto óptimo de maduración por el maestro destilador Jim Rutledge. La creación final, es un bourbon perfectamente equilibrado, que despliega una delicada sinfonía de aromas dulces y afrutados, junto a ligeras notas especiadas.

La equilibrada mezcla de estas cuatro recetas se añeja durante más de siete años en barriles nuevos de roble blanco americano quemados por dentro, donde el proceso artesanal llega hasta su fase final de embotellado y etiquetado, que igualmente se hace a mano.

COLOR

Dorado intenso.

AROMA

Roble y cerezas.

SABOR

Suave y afrutado que evoca a vainilla. En paladar se pueden apreciar un sabor a frambuesa y albaricoque, acompañado por un persistente final de vainilla y cereza.

GRADO ALCOHÓLICO

45°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Kentucky, Estados Unidos.

COMPETENCIA

Jim Beam, Maker's Mark, Woodford Reserve, Buffalo Trace, Gentleman Jack (Tennessee Whiskey), Bulleit.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, COMBINADO CON MEDIA LIMA EN GAJOS, 3 RAMITAS DE MENTA, 1 CUCHARADA DE AZUCAR, REFRESCO DE LIMA LIMÓN Y MUCHO HIELO.

B O U R B O N



Four Roses



BOURBON



FOUR ROSES SINGLE BARREL

Es el único bourbon cuyo proceso de elaboración ha permanecido invariable durante más de 100 años, siguiendo un proceso 100% natural sin filtrados. Sólo **Four Roses** añeja su bourbon apilando un máximo de 6 barricas; así se crean unas condiciones homogéneas de temperatura y humedad que proporcionan la consistencia de todas y cada una de sus barricas de bourbon.

Four Roses Single Barrel usa más maíz en su malta fermentada que el resto de bourbons de Kentucky, al menos un 60%. Proviene de un tonel único, sin mezclas, y es envejecido durante 8 años en barricas de roble blanco americano tostadas por dentro, que aportan sabores y aromas dulces y avainillados, dándole el toque final al bourbon. Cada botella es etiquetada y numerada a mano, lo cual hace que cada lote sea considerado como un bourbon único e irrepetible.

COLOR

Ámbar rojizo.

AROMA

Toque floral con aromas dulces como el jarabe de arce y el cacao.

SABOR

Gran variedad de sabores con pequeñas insinuaciones de ciruela madura y notas de cereza, además de un equilibrio de miel con exquisita vainilla, canela y nuez moscada.

GRADO ALCOHÓLICO

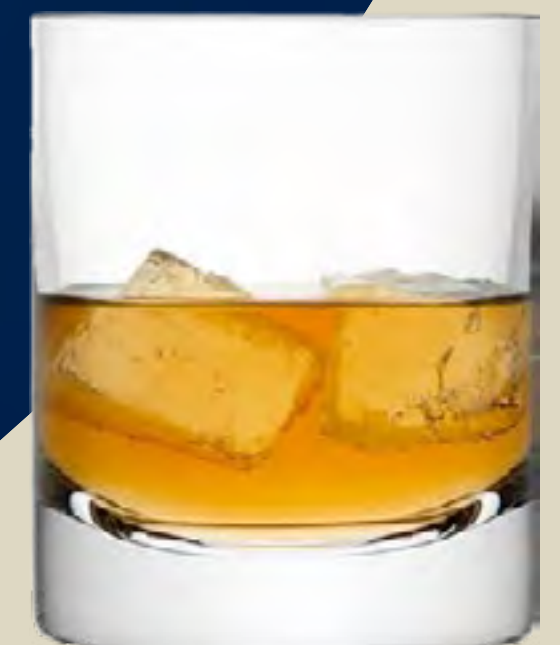
50°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Kentucky, Estados Unidos.

COMPETENCIA

Jack Daniel's Single Barrel, Jim Beam Single Barrel, Maker's Mark 46 bottling note.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO.

W H I S K Y
A M E R I C A N O

Seagram's



SEAGRAM'S WHISKY

Por fin llega al mercado el whisky libre y americano que captura el lado más inconformista de la ciudad con toda la esencia de **Seagram's** y responde a la necesidad de aquellos consumidores que han entrado en la categoría del whisky, pero no han encontrado una marca favorita porque, ninguna se ajusta a su estilo de vida libre.

COLOR

Ámbar y oro profundo.

AROMA

Exuberante, destacando en una primera sensación a fruta madura como el durazno, dátiles y albaricoque maduro. De manera sutil emergen notas cítricas, cascara de naranja para dar paso a aromas como vainilla en rama, natilla, canela, ligeras y sutiles notas tostadas y ahumadas.

SABOR

Tremendamente cremoso. En boca da paso a los sabores dulces y todo ello fusionado con los matices de la madera. Posteriormente se despliegan una sinfonía de aromas cítricos de piel de naranja, fruta tropical como el mango, vainilla, canela, y ligeras notas de cacao amargo.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Lawrenceburg (Indiana, USA).

GRADO ALCOHÓLICO

40°

COMPETENCIA

DYC 8 y Cutty Shark.



PERFECT SERVE

COPA CON MUCHO HIELO 50ML DE SEAGRAM'S WHISKY 250ML DE TU MIXER FAVORITO. TWIST DE LIMA, SI LO DESEAS.



Pernod Ricard

Ginebra

GINEBRA

G I N E B R A


BEEFEATER
LONDON

BEEFEATER

En 1820, James Burroughs crea **Beefeater**, la única ginebra que se elabora en el corazón de Londres. Para ello, se inspiró en los guardias reales, también llamados Beefeaters, que custodian la Torre de Londres.

La receta es secreta y solo se transmite de maestro destilador a su sucesor. **Beefeater** es la marca de Premium Gin más exportada del mundo.

Es una ginebra excepcionalmente fresca, pura y crespas, con un sutil toque cítrico yafrutado. La complejidad de la receta de **Beefeater** produce una ginebra multidimensional en carácter y al mismo tiempo, equilibrada y completa.

COLOR

Plata brillante.

AROMA

Fresco, cítrico con un matiz afrutado.

SABOR

Complejo equilibrio de especias, cítricos, raíces y enebro.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Londres.

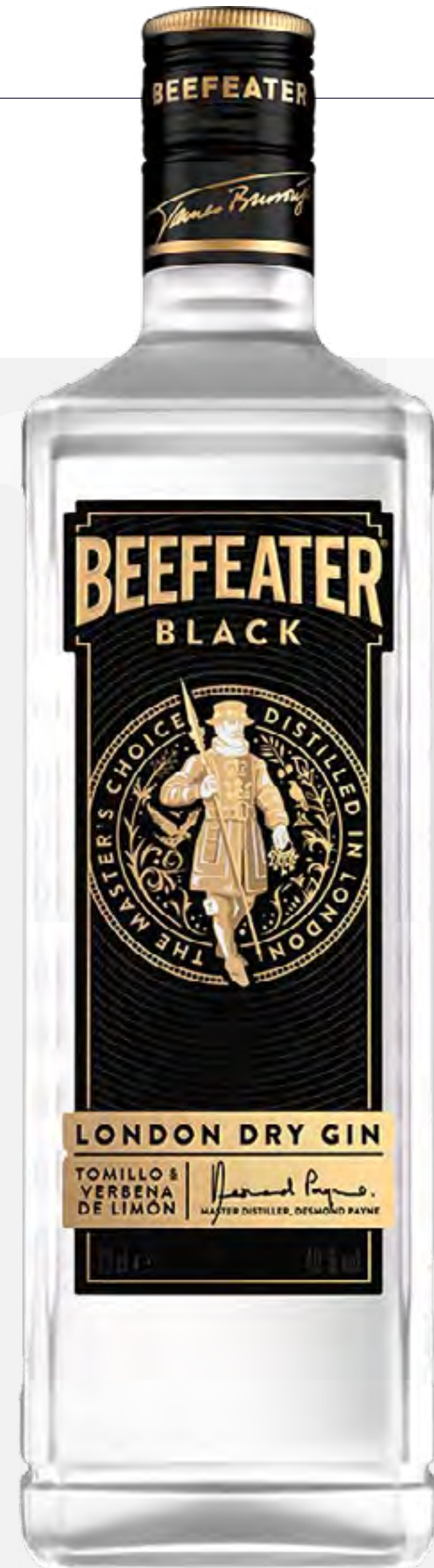
COMPETENCIA

Tanqueray, Bombay Dry, Seagram's.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA Y UN TWIST DE LIMÓN.

GINEBRA



BEEFEATER[®]

BLACK

BEEFEATER BLACK

Elaborada a mano por el maestro destilador más experimentado del mundo, Desmond Payne, y en honor a los black ravens de la torre de Londres, Beefeater Black. Beefeater Black es la nueva expresión de la icónica Beefeater London Dry, que eleva su propuesta añadiendo dos nuevos botánicos a los nueve de su receta original: tomillo y verbena de limón. Una ginebra perfectamente equilibrada para elevar tu experiencia Beefeater al siguiente nivel en cualquier ocasión con amigos.

COLOR

Cristalino.

AROMA

Cítricos brillantes y enebro en nariz.

SABOR

Accesible al paladar y demostrando la complejidad de sabores que se espera de la casa Beefeater. Fresco, ligero y floral pero de estilo clásico con enebro. Las notas de aceite de cítricos dulces son inicialmente muy evidentes y permanecen presentes en todo el paladar.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Londres.

COMPETENCIA

Larios, Tanqueray.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA Y UN TWIST DE
LIMÓN.

G I N E B R A


BEEFEATER
LONDON

BEEFEATER LIGHT

Innovación natural y de calidad. Elaborado con los 9 botánicos de siempre y con sabores naturales. En formato de 70 cl. sin premezclar. **Beefeater Light** amplía los momentos de consumo con una alternativa para seguir disfrutando, pero de una forma más controlada.

Para la copa después de las comidas y cenas, las de la tarde y también la opción perfecta para las noches de fiesta más light. La mejor alternativa para disfrutar de todo el sabor con la mitad de alcohol.

COLOR

Plata brillante.

AROMA

Cítricos brillantes y enebro.

SABOR

Accesible al paladar y demostrando la complejidad de sabores que se espera de la casa Beefeater.

GRADO ALCOHÓLICO

20°

ZONA PRODUCCIÓN

Londres.

COMPETENCIA

Tanqueray, Bombay Dry, Seagram´s.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA Y UN TWIST DE LIMÓN.

G I N E B R A


BEEFEATER
LONDON

BEEFEATER PINK LIGHT

Beefeater, la marca de Premium Gin más exportada del mundo, aumenta su gama de productos con **Beefeater Pink Light**.

Beefeater Pink Light es el lado más atrevido y moderno de la marca. Pink es Punk. La nueva ginebra rosa es la única que se elabora en el corazón de Londres. La receta es secreta y solo se transmite de maestro destilador a su sucesor. Los sabores suaves de las fresa sintonizan perfectamente con notas clásicas de enebro y cítricos para producir una ginebra contemporánea y equilibrada. La complejidad de la receta de Beefeater produce una ginebra

AROMA

Fresa natural dulce.

GUSTO

Fresa equilibrada con las características clásicas de la ginebra terminando con un final seco.

SABOR

Un delicado color rosa que se mantiene cuando se mezcla con tónica.

multidimensional en carácter y al mismo tiempo, equilibrada y completa.

Beefeater London Dry nació en el corazón de Londres, donde todavía permanece después de más de 150 años. Siendo el Licor de Londres, **Beefeater** ha absorbido la creatividad y la energía de la ciudad dejando que se filtre en su alma. **Beefeater Pink Light** llega a la familia de **Beefeater** y destaca por ser la más joven. Fusión de fresa natural, cítricos y botánicos clásicos del enebro. **Beefeater Pink Light** es una ginebra suave y refrescante, tan vibrante como u tono rosado.

GRADO ALCOHÓLICO

20°

ZONA PRODUCCIÓN

Londres.

COMPETENCIA

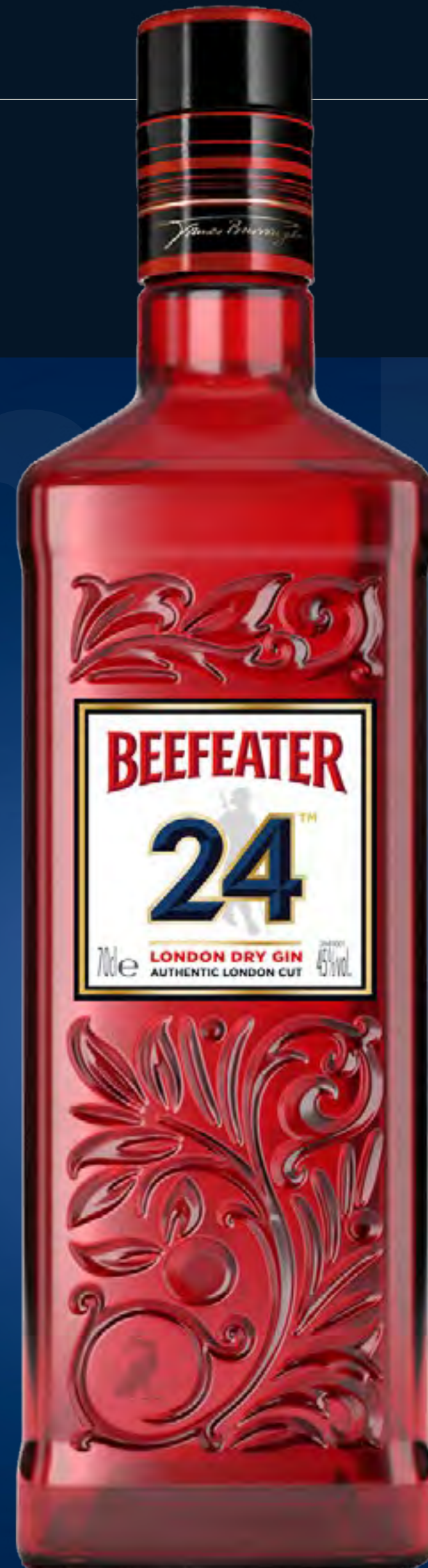
Larios Rose, Puerto de Indias Strawberry, Rives Pink y Gordon's Pink.



PERFECT SERVE

60ML DE BEEFEATER LIGHT, 200ML DE TÓNICA, FRESAS FRESCAS CORTADAS POR LA MITAD, COPA CON MUCHO HIELO.

GINEBRA


BEEFEATER
LONDON


BEEFEATER 24

Desarrollada por el Maestro Destilador Desmond Payne que cuenta con más de 40 años de experiencia. Se elabora a partir de 12 ingredientes botánicos, de los cuales 3 destacan por su excepcionalidad y rareza: Té Sencha japonés, Té verde chino y piel de pomelo. Toma tan solo el 'corazón' de la destilación, mediante un corte artesano realizado por el propio Payne.

La botella de esta London Dry Gin se inspira de la Torre de Londres y del rico patrimonio de la marca capturando en su botella los símbolos más emblemáticos de Londres:

COLOR
Cristalino.

AROMA
Delicada, con notas de enebro y cítricos.

SABOR
Sedosa, agradable, notas cítricas y herbáceas. Recuerdos de té verde.

GRADO ALCOHÓLICO
45°

ZONA PRODUCCIÓN
Londres.

COMPETENCIA
Tanqueray, Bombay Dry, Seagram's.

El tinte escarlata del cristal imita el matiz del Rubí del príncipe Negro, la enorme gema que descansa en el centro de la corona Imperial. Las formas que representan los 12 botánicos de su receta están representadas en el relieve según el estilo artesanal del Arts and Crafts. El Skyline con la vista de los edificios de la milla cuadrada refleja el perfil de una ciudad moderna, eléctrica y en movimiento. El cuervo que Guarda la llave vigila la reliquia desde todos los ángulos.

Su graduación es de 45° para potenciar la mezcla de sus botánicos, reteniendo unas ligeras notas cítricas y maximice la contribución del Té.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA Y UNA RODAJA DE POMELO ROJO.

GINEBRA


BEEFEATER
LONDON

BEEFEATER CROWN JEWEL

Beefeater Crown Jewel, la oferta ultra premium de Beefeater, reinventa la tradición y el lujo, inspirándose en las joyas icónicas alojadas en la Torre de Londres. La nueva botella de Beefeater Crown Jewel evoca una joya preciosa que encarna el espíritu atemporal de Londres, la ciudad donde la marca tiene sus orígenes desde 1820. Esta joya preciada simboliza la esencia atemporal de Londres, la cuna de la marca.

COLOR

Color blanco platino.

AROMA

Confiado aroma a enebro y cítricos. Pleno, redondo y envolvente.

SABOR

Los cítricos del pomelo conducen a la patada más atrevida del enebro. Una larga progresión de

especias cálidas y un toque dulce de regaliz terminan con un recuerdo de notas cítricas más profundas. Los ingredientes botánicos están perfectamente equilibrados y proporcionan sabores largos y complejos. Recuerdos de té verde.

GRADO ALCOHÓLICO

50°

ZONA PRODUCCIÓN

Inglaterra.

COMPETENCIA

Martin Miller's.


PERFECT SERVE

PARA BEBER CON HIELO, PERO TAMBIÉN EN CÓCTELES.

GINEBRA



Seagram's Gin

THAT'S *The* NEW YORK WAY

SEAGRAM'S GIN

Elaborada con botánicos procedentes de distintas partes del mundo y seleccionados entre los de excelente calidad. Los botánicos que dan forma y carácter a **Seagram's** son el enebro de Italia, el cilantro proveniente de la República Checa, la raíz de angélica, nuez moscada, canela, cacao, la piel de naranjas españolas dulces y amargas, el cardamomo de Sri Lanka y varios aceites esenciales cuyo nombre jamás desvelan los maestros destiladores de la marca.

COLOR

Cristalino con un ligero color oro.

AROMA

Aroma potente, complejo, cítricos, hierbas de tocador.

SABOR

Herbáceo que, aun manteniendo su clásico golpe

de enebro, nos permite diferenciar los exóticos aromas que la componen.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Indiana, USA.

La mezcla y la doble destilación en frío de los finos botánicos, seleccionados por manos expertas en distintas partes del mundo, y su combinación con el alcohol puro en alambiques de más de 100 años marcan el carácter y la personalidad de la ginebra. Lo que obra el milagro no es sólo el agua, sino el vapor utilizado en esa mezcla.

COMPETENCIA

Beefeater, Larios, Tanqueray.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA Y UN TWIST DE LIMÓN.

GINEBRA



Seagram's Gin

THAT'S *The* NEW YORK WAY

SEAGRAM'S IPA

Seagram's IPA Edition, la ginebra americana más sofisticada, que añade un twist hípster a la familia con su edición **IPA**. Fiel a los botánicos de **Seagram's Dry**, añadiendo extractos de lúpulo en su elaboración.

NOTAS DE CATA

Fiel a la firma de Seagram's Dry, denota la esencial floral y fresca procedente de sus botánicos dulces y cítricos como la mandarina y la naranja. Destaca el elegante y característico amargor del lúpulo, aportándole una mayor potencia y cuerpo en boca, manteniendo su perfil sedoso y dulce.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Indiana, USA.

COMPETENCIA

Beefeater, Larios, Tanqueray.



PERFECT SERVE

60ML DE SEAGRAM'S IPA, 200ML DE TÓNICA, TWIST DE LIMÓN, COPA CON MUCHO HIELO

GINEBRA



MALFY ORIGINALE

Una ginebra clásica de estilo “ Dry ” con un toque italiano.

Surge de la mezcla de botánicos tradicionales de ginebra con aguas minerales de Monviso, aportándole una increíble pureza de sabor.

COLOR
Cristalino claro.

AROMA
Clásicos aromas a enebro, cilantro y anís saltarán de la botella.

SABOR
Te sorprenderá un sabor seco con toques de enebro, regaliz y un ligero toque a cítrico.

GRADO ALCOHÓLICO
41°

ZONA PRODUCCIÓN
Crissolo, Italia.

COMPETENCIA
Hendricks, Gin Mare, Nordés, Bulldog, Martin Millers.



PERFECT SERVE
MEZCLADO CON TÓNICA PREMIUM Y MUCHO HIELO. SIEMPRE SERVIDO CON UNA RODAJA DE LIMA.

GINEBRA



MALFY ROSA

Destilación con más de 7 botánicos entre ellos enebro clásico, pomelo rosa siciliano, rhubarb italiano y cáscaras de limón y naranja de la costa Italiana.

Este líquido rosa pálido tiene toques brillantes de pomelo y cítricos que terminan con un largo aroma a enebro.

COLOR
Rosa Pálido.

AROMA
Brillante rica ralladura de pomelo, rhubarb cítricos y anís.

SABOR
Rico, cítrico, con toques a pomelo y con largas terminaciones a enebro.

GRADO ALCOHÓLICO
41°

ZONA PRODUCCIÓN
Costa Siciliana.

COMPETENCIA
Hendricks, Gin Mare, Nordés, Bulldog, Martin Millers.



PERFECT SERVE
PERFECTO CON TÓNICA, SODA O MIXER CÍTRICO. SIEMPRE SERVIDO CON UNA RODAJA DE POMELO.

GINEBRA



MALFY LIMONE

Destilación con más de 5 botánicos entre ellos enebro clásico y cáscaras de limón Sfusato de la costa Italiana.

Delicioso sabor a cítricos y enebro que sorprenden la nariz con un toque final de anís y cilantro.

COLOR
Cristalino claro.

AROMA
Terminaciones cítricas picantes con fondo de enebro.

SABOR
Deliciosamente refrescante con toques largos y complejos de cáscara de limón.

GRADO ALCOHÓLICO
41°

ZONA PRODUCCIÓN
Toscana, Italia.

COMPETENCIA
Hendricks, Gin Mare, Nordés, Bulldog, Martin Millers.



PERFECT SERVE
MEZCLADO CON TÓNICA Y MUCHO HIELO. SIEMPRE SERVIDO CON UNA RODAJA DE CÁSCARA DE LIMÓN.

GINEBRA



MALFY ARANCIA

Un giro al tradicional gin es lo que representa a esta variedad de **Malfy Gin**. Destilación con más de 5 botánicos entre ellos enebro clásico y sangre de naranja procedente de la costa de Sicilia.

Contiene toques picantes y anaranjados que deleitan al paladar con sabores cítricos, picantes y herbales.

COLOR
Rojo Rubí intenso.

AROMA
Flor de naranja con terminaciones a enebro.

SABOR
Largos y complejos sabores ricos, cítricos y agrídulces.

GRADO ALCOHÓLICO
41°

ZONA PRODUCCIÓN
Costa Siciliana.

COMPETENCIA
Hendricks, Gin Mare, Nordés, Bulldog, Martin Millers.



PERFECT SERVE
PERFECTO CON TÓNICA, SODA O MEZCLADO CON UNAS GOTAS DE VERMUT. SIEMPRE SERVIDO CON UNA RODAJA DE NARANJA.

GINEBRA



PLYMOUTH ORIGINAL GIN

Elaborada artesanalmente en la destilería más antigua de Inglaterra, **Plymouth Gin** es una de las ginebras con mayor tradición e historia del mercado. Se produce en pequeñas cantidades utilizando un alambique de cobre del siglo XIX y con la receta original que data de 1793.

Esta ginebra clásica es muy apreciada por los expertos y amantes de la ginebra, ya que su sabor suave y muy equilibrado le otorga una gran versatilidad para la coctelería.

Sus 7 botánicos cuidadosamente seleccionados y el suave agua del parque nacional de Dartmoor hacen de **Plymouth Gin** una ginebra clásica de gran calidad.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Aroma rico y fresco de enebro seguido de unas notas de cardamomo y coriandro.

SABOR
Suave, con mucho cuerpo con un ligero toque dulce. Elegante, largo, fresco y aromático.

GRADO ALCOHÓLICO
41,2°

ZONA PRODUCCIÓN
Plymouth, Inglaterra.

COMPETENCIA
Hendricks y Martin Millers.



PERFECT SERVE
CON TÓNICA O SPRITE Y FRESAS.

GINEBRA

**MONKEY 47**

Ginebra Premium obtenida por doble destilación de grano más una tercera con los botánicos, y envejecida en vasijas de barro.

Son cuarenta y siete los botánicos que se infunden, destacando el arándano fresco como uno de los finales. El producto final, es equilibrado y complejo, seco, con sabor intenso a enebro y cítricos, y largo amargor residual.

Se presenta en una botella clásica, de sección rectangular, baja y de color marrón de 50 cl. con tapón de corcho.

**COLOR**

Cristalino.

AROMA

Es ligera en nariz, y se aprecian aromas cítricos como la lima, la frambuesa, los arándanos, los brotes de pino o las notas de pimienta negra.

SABOR

En boca nos ofrece un catálogo de aromas y sensaciones inquietante y sabroso: notas de pimientas y flores como jazmín y saúco, toques cítricos muy perfumados que alternan el dulce y el amargo, con puntos frutales rojos muy interesantes.

GRADO ALCOHÓLICO

47°

ZONA PRODUCCIÓN

Alemania.

COMPETENCIA

Hendrick's, Oxley, Gin Mare.

**PERFECT SERVE**

SERVIMOS EL HIELO, ENFRIAMOS LA COPA, ESPOLVOREAMOS CON PIEL DE LIMÓN LOS HIELOS, SERVIMOS 5CL DE MONKEY 47 Y LA TÓNICA Y DEJAMOS REPOSAR 30 SEGUNDOS.

GINEBRA

**MIÑA**

Ginebra de origen gallego, elaborada con auténtico pimiento de Padrón [DOP Pemento de Herbón], aportando un sabor fresco y natural gracias a su mezcla con botánicos cítricos.

COLOR

Cristalino.

AROMA

Marcado carácter herbal, especiado y natural, aportados por su botánico principal: el Auténtico Pimiento de Padrón.

SABOR

Sensaciones frescas y explosivas, envueltas en notas cítricas frutales de naranjas y limones.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Galicia.

COMPETENCIA

Nordés, Bombay Sapphire, Bulldog, Hendricks, Martin Miller's.

**PERFECT SERVE**

60ML DE A' MIÑA ORIXE, 200ML DE TÓNICA, TWIST DE LIMÓN, VASO ALTO CON MUCHO HIELO.

GINEBRA



KI NO BI™

Kyoto Dry Gin



KI NO BI

KI NO BI («La belleza de las estaciones») se inspira en la tradición y se destila, mezcla y embotella en Kioto. Nuestra ginebra se elabora con un estilo seco reconocible, pero con un marcado acento japonés.

Se crea con botánicos japoneses como el yuzu amarillo del norte de la prefectura de Kioto, el té Gyokuro de la región de Uji y las bayas verdes de Sansho.

KI NO BI utiliza una base de aguardiente de arroz y un agua inigualable procedente de Fushimi, una zona de elaboración de sake de renombre mundial.

COLOR

Plata brillante.

AROMA

Florales con agradables cítricos, toques de té negro y pimienta en el rastro.

SABOR

Botánicos locales como el yuzu, el sansho, el jengibre y el Gyokuro ofrecen complejidad y color local.

GRADO ALCOHÓLICO

47,5°

ZONA PRODUCCIÓN

Kioto.

COMPETENCIA

Hendrick's, Tanqueray 10.



PERFECT SERVE

CON TONICA Y UN TWIST DE LIMÓN.



Pernod Ricard

VODKA
Vodka

V O D K A



ABSOLUT.®

ABSOLUT VODKA

Todo empezó en un pueblo al sur de Suecia. Se cuenta que Lars Olsson Smith heredó el control de gran parte de la producción del vodka sueco. Y desarrolló un proceso para destilar el aguardiente de trigo, denominado rectificación, método que aún se utiliza en la actualidad.

Cada botella contiene alrededor de 1 kilo de grano de trigo de invierno, de gran fortaleza, que le proporciona la suavidad de su carácter.

Se elabora mediante el proceso de destilación continua, que consiste en destilar el vodka centenares de veces. El agua que se utiliza para elaborar **Absolut** proviene exclusivamente de un manantial propio. El vodka **Absolut** se caracteriza por su cristalino tono incoloro, su gran transparencia y luminosidad, destacando en nariz sus notas de cereal, con recuerdos dulces y melosos de calidad.

Una botella totalmente transparente, sin etiqueta, con las letras grabadas encima para poder ver a través de ella. Con toques plateados y la foto de su fundador: Lars Olsson Smith.

COLOR

Cristalino, fino y elegante.

AROMA

Rasgos frutales bien combinados con leves notas de cereal y un toque de frutos secos.

SABOR

Boca rico, con cuerpo, suave, equilibrado, excelente tipicidad y ligeramente ardiente. Para beber perfectamente solo.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Suecia.

COMPETENCIA

Smirnoff, Eristoff.



PERFECT SERVE

SOLO, CON LIMÓN, NARANJA, TÓNICA.

V O D K A



ABSOLUT.®

ABSOLUT CITRON

Se hace exclusivamente a partir de ingredientes naturales y, a diferencia de lo que ocurre con muchos otros vodkas de sabores, no contiene azúcar añadido. En pocas palabras: **Absolut Citron** es suave y maduro, con toques frescos y afrutados de lima y limón y notas de cáscaras de limón. En vez de destilar el vodka tres o cuatro veces, lo habitual, se destilaba un número infinito de veces. Los ingredientes principales de **Absolut Citron** son **Absolut Vodka** y aroma de limón.

ABSOLUT MANDRIN

Es complejo, suave y meloso. Tiene un carácter afrutado a mandarina y a naranja, mezclado con notas de piel de naranja.

ABSOLUT RASPBERRY

Es rico e intenso, desvelando el fresco y afrutado carácter de frambuesas maduras.

COLOR

Cristalino.

AROMA

Toques frescos y afrutados de lima y limón.

SABOR

Suave y maduro, con toques frescos y afrutados de lima y limón.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Suecia.

COMPETENCIA

Finlandia, Stolichnaya, Wyborowa y Skyy.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO. TAMBIÉN SON LA BASE PERFECTA PARA PREPARAR COMBINADOS DELICIOSOS.

V O D K A



ABSOLUT.®



ABSOLUT ELYX

Un vodka elaborado a partir de trigo seleccionado a mano, que se combina con agua destilada y filtra naturalmente.

Este vodka de calidad se produce en lotes pequeños siguiendo técnicas artesanales, el resultado: un vodka super premium hecho a mano con una textura elegante y sedosa.

Tiene un sabor limpio y fresco, con sutiles tonos florales y frutales, y textura que se determina en cómo el vodka se siente en la boca. **Absolut Elyx** es elegante e increíblemente suave.

Para crear **Absolut Elyx**, además del trigo y el agua emplearon un alambique de cobre refinado de 1929 en el cual se realizó la destilación.

COLOR

Cristalino y luminoso.

AROMA

Fresco, con notas florales y frutales muy sugerentes que se atenúan relativamente una vez en boca.

SABOR

Fresco y muy limpio, destacando su textura sedosa.

GRADO ALCOHÓLICO

42,3°

ZONA PRODUCCIÓN

Suecia.

COMPETENCIA

Grey Goose, Ciroc, Belvedere.



PERFECT SERVE

SOLO, CON HIELO, COMBINADO.

V O D K A



OSTOYA

Ostoya, es el vodka polaco por excelencia. Originado en 2015, se trata de un líquido de gran calidad, cuyo nombre proviene de “ostoja” o lo que es refugio en nuestro idioma. Producido por destiladores polacos, proviene al 100% de pequeñas granjas en Bieszczady, lugar que conmemora en sus botellas donde revela el panorama de las montañas de dicha zona. Centeno dorado Dankowski y agua de manantial destilado cuatro veces.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Con aromas suaves a caramelo y miel.

SABOR
Suave y delicado, al igual que en el aroma, desprende notas de caramelo y miel que armonizan el final, dando lugar a un acabado cálido y suave.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA PRODUCCIÓN
Polonia.

COMPETENCIA
Grey Goose.



PERFECT SERVE
LLENA UN VASO CON HIELO. AÑADE 45 ML DE OSTOYA VODKA, MÉZCLALO CON 40ML DE REFRESCO DE LIMÓN Y DECORA CON UNA RODAJA DE LIMÓN.



Pernod Ricard

RON

R O N



HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS

Havana Club representa el patrimonio y la supremacía de la tradición ronera cubana. Basándose en el saber hacer único de sus maestros roneros, **Havana Club** ha mantenido vivo el arte del añejamiento: el arte de la destilación, el envejecimiento y la mezcla de aguardientes de caña de azúcar añejos y aromáticos con destilaciones ligeras de caña de azúcar. Y el resultado es el ron blanco más prestigioso del mundo, que proporciona un toque de clase única a todos los cócteles y combinados.

COLOR

Havana Club 3 Años tiene un agradable color pajizo claro, brillante y denso, que revela su vejez.

AROMA

Havana Club 3 Años tiene un aroma intenso con notas de vainilla, peras acarameladas, plátano y toques de humo de roble.

SABOR

Un sabor muy delicado, con tenues notas de vainilla y chocolate.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cuba.

COMPETENCIA

Bacardi Carta Blanca.

La denominación “**Havana Club**” encierra la herencia de la tradición ronera de Cuba y el ambiente único de su capital, La Habana.

Havana Club está tan íntimamente ligado a la cultura cubana de la que los cubanos se sienten profundamente orgullosos, llegando a convertirse en un auténtico símbolo nacional.



PERFECT SERVE

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS ES EL INGREDIENTE IDEAL PARA TODOS LOS CÓCTELES, ESPECIALMENTE EN CLÁSICOS COMO EL DAIQUIRI CUBANO Y EL MOJITO.

R O N



HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL

Es una mezcla sabrosa y excepcionalmente suave. Es el perfecto ejemplo de la excelencia de las mezclas de rones cubanos, un auténtico arte que los mejores maestros roneros de la isla perfeccionan con el correr de los años.

Havana Club Añejo Especial es una sutil mezcla de varios rones añejos, seleccionados para combinar sabor fuerte con aroma ligero.

COLOR
Ámbar cálido y radiante.

AROMA
Los aromas de caramelo, pera y tabaco ligero dan paso a un bouquet de notas de madera, fruto del añejamiento natural.

SABOR
Havana Club Añejo Especial tiene un sabor intenso que da paso a complejos y permanentes aromas de cacao, café, tabaco y especias. Se caracteriza por un cuerpo y una suavidad excepcional.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Cuba.

COMPETENCIA
Brugal añejo, Barceló añejo, Cacique.



PERFECT SERVE
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL ES EL INGREDIENTE IDEAL PARA UN CUBA LIBRE PERFECTO, COLA, HIELO Y ZUMO DE LIMA.

R O N

R O N



HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

Es estandarte de la tradición ronera, y referencia de los rones añejados mediante un proceso natural.

La indiscutible y aclamada calidad de **Havana Club 7** es un tributo al saber hacer de la experiencia ronera cubana, compuesto por rones de al menos 7 años de añejamiento en barricas de roble blanco.

Lo que le diferencia de la competencia es el doble añejamiento natural, que provoca que el olor perdure en el vaso.

COLOR
Color Caoba.

AROMA
Intensas y complejas notas de cacao, vainilla, madera de cedro, tabaco dulce y exuberantes frutas tropicales.

SABOR
Equilibrado y extraordinariamente complejo a la vez cacao caliente, vainilla, caña de azúcar.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Cuba.

COMPETENCIA
Cacique 500, Brugal Extraviejo, Santa Teresa Selecto.



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, OPCIONALMENTE EN UN CUBA LIBRE O EN CÓCTELES DE PRIMERA CALIDAD.

R O N



HAVANA TRIBUTO 2021 PRESTIGE

La edición de este año es la primera de una serie de acabados excepcionales que nacen de un encuentro único entre el ron cubano, la máxima expresión cultural de su patria, y las barricas de algunos de los mejores enólogos y destiladores del mundo.

Creado por el Maestro del Ron Cubano Asbel Morales de **Havana Club, Tributo 2021** toma

las bases de ron utilizadas en el **Tributo 2016** original y las termina en barriles de oporto blancos portugueses.

El ron resultante es una combinación de mezcla y barril que ofrece un sabor deliciosamente redondeado realzado por sutiles toques de albaricoque, nueces y miel. El mejor tributo al patrimonio cultural de Cuba.

COLOR

Ámbar profundo con reflejos oscuros y rojizos.

AROMA

Aromático, sin agresividad, con destacadas notas de miel de caña entrelazadas con pasas y frutos rojos, dejando lugar a unos suaves frutos secos y toques florales para la nariz final.

SABOR

Intenso y complejo, bouquet sutil con equilibrio y personalidad en boca. Equilibrio entre frutos secos y frutos secos maduros que se combina con toques de chocolate dulce y especias más clásicos.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cuba.

COMPETENCIA

Appleton, Bacardi, Zacapa.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS

Havana Club Selección de Maestros es la última aportación al mundo del genio de los Maestros Roneros Cubanos, porque la mezcla final de este ron se decide por unanimidad entre todos los Maestros Roneros.

Los maestros roneros de Cuba (hace falta más de 15 años de preparación y estudio para ser Maestro Ronero) se unieron para crear Selección de Maestros, un ron que encarnara a la perfección la esencia del Ron Cubano.

COLOR

Cálido tono ámbar con un brillo rojo profundo.

AROMA

Un ligero aroma a nuez pascana tostada y aromas de especias.

SABOR

Una entrada redonda y sólida lleva a un paladar de cacao, café, tabaco dulce y especias marrones complejo, sabroso y con cuerpo.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cuba.

COMPETENCIA

Zacapa 23, Matusalem 15 y Flor de Caña Centenario.

En ese momento, los maestros se reunieron de nuevo para el elegir por unanimidad las barricas que se seleccionarán para la mezcla final. Si uno solo discrepa, se descarta sin remisión la barrica en cuestión.

El Batch Final se mezcla y se madura en barricas cuidadosamente seleccionadas durante un tiempo que es SECRETO. Después, directamente del barril se embotella.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



HAVANA CLUB AÑEJO 15 AÑOS

Havana Club Añejo 15 Años es el resultado de mezclas de rones y aguardientes, y añejamientos sucesivos en antiguos barriles de roble que aportan taninos delicados y una suavidad inigualable.

Este proceso único asegura el desarrollo de aromas y sabores que distingue al añejamiento superior.

Havana Club Añejo 15 Años se sobresale por una espectacular impresión frutal que resulta del paciente añejamiento natural, típico del ron **Havana Club**.

COLOR

Ámbar vivo y ardiente, brillante.

AROMA

Aroma de permanencia interminable, suave, refrescante, sumamente frutal, que lejos de agredir parece acariciar.

SABOR

Una primera impresión de elevado cuerpo dulce que viaja desde la miel a la ciruela pasa. Una segunda impresión a plátano fruta, pera, higo, todos frescos y secos.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cuba.

COMPETENCIA

Zacapa 23, Brugal Centenario.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



HAVANA CLUB UNIÓN

Elaborado con la selección de varios rones de las mejores reservas añejas y destinado al maridaje en perfecta armonía con los puros Cohiba siglo VI, haciendo que los sabores estén combinados y creando una experiencia única para el paladar.

Esta creación única en el mundo, es fruto de la colaboración del maestro ronero de **Havana Club**, Asbel Morales, y el sumiller de puros Fernando Fernández, quienes han conseguido unir las dos herencias más importantes de Cuba, Ron y Habanos.

COLOR
Profundo ámbar como testigo de su largo envejecimiento natural.

AROMA
Intenso y rico entre roble, puro, cítricos, coco, frutos secos y café.

SABOR
Suave sabor a madera con toque de vainilla, chocolate y frutos secos.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Cuba.

COMPETENCIA
The Macallan Ruby, Glenfiddich 21.

El nuevo ron se ha inspirado en parte en la práctica cubana de la sobremesa, durante la cual, después de comer, se hace circular entre los comensales un ron de calidad para saborearlo junto a puros de primera clase, animando así a la conversación estimulante entre amigos. Una perfecta simbiosis de herencia y tradición, donde el Ron y el Habano rescatan las más profundas raíces de la cultura cubana creando un producto exclusivo para los paladares más exigentes.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



HAVANA CLUB MÁXIMO

Poniendo de manifiesto su legítima posición como productor del auténtico Ron Cubano, **Havana Club** ha creado Máximo Extra Añejo, un ron único, de prestigio, elaborado por los maestros roneros a partir de extraordinarios rones extra añejos. Significa la culminación del arte de elaboración ronera, ya que se fabrica

mezclando las reservas de ron de mejor calidad y más añejo, almacenadas en las bodegas de **Havana Club** respetando la más genuina tradición cubana.

Máximo Extra Añejo se fabrica y se embotella cuidadosamente en un elegante decantador de cristal que deja traslucir el vibrante brillo de su color ámbar.

COLOR

Color ámbar profundo, enriquecido por el prolongado añejamiento.

AROMA

Revela un aroma extraordinariamente rico, intenso y persistente, a la vez delicado. Impresiona su incomparable complejidad, señal de sutil madurez; el roble y el humo alcanzan un perfecto equilibrio con notas de pera fresca, coco y frutos secos.

SABOR

Havana Club Máximo Extra Añejo es robusto y a la vez delicado como el terciopelo. Es seco y dulce. Su sabor profundo y suave a madera noble aporta una opulencia sedosa, una cascada de sabores acentuada por chocolate negro, exquisitos frutos secos y una nota de vainilla.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cuba.

COMPETENCIA

Macallan 30 años, Conde de Garvey.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



BUMBU ORIGINAL

Un exquisito ron artesanal totalmente natural elaborado con ingredientes autóctonos del Caribe. Los marineros y mecenas de los siglos XVI y XVII mezclaban frutas y especias caribeñas con su ron y lo llamaban “Bumbu”. Nosotros utilizamos la misma receta, una

auténtica versión de esta leyenda caribeña sin colorantes ni aromas artificiales. Mezclado con el agua más pura del mundo, filtrada naturalmente por la piedra caliza coralina de Barbados. Elaborado en nuestra histórica destilería barbadense fundada en 1893.

COLOR
Ambar

AROMA
Suave aromas a vainilla, caramelo caramelo, roble tostado.

SABOR
Tiene notas de canela, nueces tostadas y pimienta de Jamaica, perfectamente combinadas para lograr un dulzor suave y un acabado ligero y suave.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Barbados

COMPETENCIA
Zacapa 23, Monte Gay XO, Diplomático 12 Años, Barril Simple Cruzan, Appleton 12 Años.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



BUMBU CRÈME

Bumbu Crème es una mezcla perfecta de ron **Bumbu**, especias selectas y auténtica crema láctea. Cada sorbo ofrece una experiencia de sabor ultrasatisfactoria que atrae

inmediatamente a los sentidos. Es una creación irresistible que resulta perfecta sola, con hielo o en cóctel. **Bumbu Crème** comparte la misma herencia que ha hecho de **Bumbu** el fabricante de ron artesanal favorito en todo el mundo.

COLOR

Oro castaño

GRADO ALCOHÓLICO

15°

AROMA

Aromas profundos y complejos, como chai, coco y canela.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Panama.

SABOR

Una rica -pero no pesada- crema de ron con una profunda y compleja gama de aromas, como chai, coco y canela. Una combinación perfecta de dulzor, especias y crema.

COMPETENCIA

Zacapa 23, Monte Gay XO, Diplomático 12 Años, Barril Simple Cruzan, Appleton 12 Años.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



BUMBU XO

Al igual que nuestro gran éxito **Bumbu Original**, **BUMBU XO** toma su nombre del ron “**Bumbu**”, elaborado hace 400 años por los marineros y comerciantes de las Indias Occidentales de los siglos XVI y XVII. **BUMBU XO** marca el siguiente capítulo en la recreación de esta auténtica leyenda caribeña.

Envejecido hasta 18 años en barricas de bourbon para conseguir un ron

maravillosamente equilibrado e infinitamente bebible. Acabado selectivamente en barricas de jerez español de roble blanco cultivado en la región española de Andalucía.

Destilado y añejado en nuestra destilería hermana de Panamá, donde creamos un ron verdaderamente único e indiscutiblemente superior. Nuestra destilería ancestral data de 1890 y el alambique que utilizamos es de 1912, es decir, tiene más de 100 años.

COLOR

Ambar oscuro

AROMA

Aromas de toffee, roble tostado y vainilla.

SABOR

Ralladura de naranja, especias picantes e incluso un toque de café en el paladar.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Panamá.

COMPETENCIA

Zacapa 23, Monte Gay XO, Diplomático 12 Años, Barril Simple Cruzan, Appleton 12 Años.



PERFECT SERVE
SOLO O CON HIELO.

R O N



MALIBÚ

Malibú es un Ron de Barbados, de cuerpo ligero y delicado, con pequeños matices de caña de azúcar como todos los Rones de Barbados, que se mezcla con extracto de coco natural y azúcar.

El resultado es un ron con un cuerpo delicado y ligero, gusto ligeramente suave en paladar y con sensación a almíbar. El auténtico sabor del Caribe.

La tradición e historia genuina de **Malibú** le convierten en uno de los licores más deliciosos disponibles en la actualidad. Su envase es fácilmente identificable, pues se trata de una botella blanca, con palmeras y una puesta de sol en el Caribe.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Suave, con notas de coco, almendras y moca.

SABOR
Suave, natural y de cuerpo ligero.

GRADO ALCOHÓLICO
18°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Barbados (Caribe).

COMPETENCIA
Martini Blanco, Licor 43, Bacardi Mojito, Bacardi Carta Blanca.



PERFECT SERVE
SOLO CON HIELO O COMBINADO CON LIMON & NADA, TÓNICA, ZUMO DE PIÑA.



Pernod Ricard

Tequila

TEQUILA & MEZCAL

& Mezcal



TEQUILA
& MEZCAL**OLMECA BLANCO**

Su singular proceso de elaboración combina la selección manual de plantas de agave, la cocción en hornos de mampostería, la fermentación con levadura cultivada y su respectiva destilación en pequeños alambiques de cobre tradicionales.

Se madura en barricas de roble americano. **Olmeca** se elabora en las áridas tierras del centro de México en una región denominada "Los Altos", situada a 2.100 m por encima del nivel del mar, conocida por su rica tierra volcánica de color rojo y su clima ideal para producir el agave.

No madurado. Embotellado tras su destilación.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Fresca esencia de hierbas, pimienta verde, con un final delicado de notas cítricas.

SABOR
Dulce, meloso con un suave final ligeramente ahumado.

GRADO ALCOHÓLICO
38°

ZONA PRODUCCIÓN
Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA
Jose Cuervo, Sauza.



PERFECT SERVE
SOLO.

TEQUILA
& MEZCAL**OLMECA REPOSADO**

Su singular proceso de elaboración combina la selección manual de plantas de agave, la cocción en hornos de mampostería, la fermentación con levadura cultivada y su respectiva destilación en pequeños alambiques de cobre tradicionales.

Todos los tequilas **Olmeca** contienen líquido Tahona, producido usando un método artesanal con más de 500 años de antigüedad, basado en prensar las piñas cocidas con una piedra de

molido volcánica de más de dos toneladas. De esta forma, el método Tahona, se genera una pulpa de jugos de agave y fibras maceradas, que pasarán los procesos de fermentación y destilación.

Madurado durante 6 meses en barricas de roble blanco utilizadas anteriormente para madurar Bourbon.

COLOR

Dorado claro.

AROMA

Afrutado, dulce y cítrico, con un toque ahumado y ligeras notas de madera.

SABOR

Dulce, con finas notas de miel, ligeramente ahumado con recuerdos especiados de pimienta negra.

GRADO ALCOHÓLICO

38°

ZONA PRODUCCIÓN

Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA

Jose Cuervo, Sauza.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL**OLMECCA CHOCOLATE**

Es un nuevo concepto que combina el clásico tequila de Méjico con aromas y sabores típicos de la cultura mejicana, y se consigue un tequila más suave, más fácil de disfrutar y listo para tomar. El cremoso chocolate negro combina a la perfección con las sutiles notas botánicas del agave azul.

Su singular proceso de elaboración combina la selección manual de plantas de agave y los mejores granos de cacao de tierras mejicanas, recolectados y tostados siguiendo procedimientos tradicionales.

COLOR
Chocolate.

AROMA
Tras el maravilloso y untuoso aroma a chocolate negro, cacao natural, avellanas tostadas y vainilla, se desprenden y revelan los matices del auténtico Tequila.

SABOR
Su textura suave, sedosa acompaña muy bien las notas amargas del chocolate negro, y los aromas del tequila redondean y equilibran el conjunto en un final largo y placentero.

GRADO ALCOHÓLICO
38°

ZONA PRODUCCIÓN
Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA
Patrón XO café, Don Julio.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL**OLMECCA ALTOS PLATA**

Es uno de los pocos tequilas en el mundo producido a través de la Tahona, un método tradicional que consiste en la maceración de los agaves con una piedra volcánica para extraer el jugo dulce y el jarabe de la fibra, la cual le da al tequila un sabor más intenso. La tierra de la región de Los Altos, Jalisco, provee las características clave en la calidad de los agaves, respetando su crecimiento por hasta ocho años, a diferencia de otros en la industria que sólo permiten seis.

COLOR

Limpio y transparente.

AROMA

Notas herbales, agave cocido y aroma cítrico de limón.

SABOR

Notas herbales de agave cocido. Ligeramente cítrico y dulce.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA

Espolón, Herradura, Gran Centenario, Corralejo, Jimador.

El proceso de cocción se hace en hornos de tabique, los que dicta la tradición, para asegurar una consistencia y un perfil de sabor más originales, habiendo pasado por una molienda a través de rodillos. Los alambiques de cobre son los únicos permitidos para destilar este tequila y obtener así un producto más puro.

El tequila blanco se obtiene listo para ser embotellado, mientras que el reposado se añeja en barricas bourbon de roble americano durante un período de ocho meses, muy por encima de la norma de dos meses.

**PERFECT SERVE**

SOLO. MEZCLADO CON LOS MEJORES MIXERS EN COCTELERÍA.

TEQUILA
& MEZCAL**OLMECA ALTOS REPOSADO**

El agave utilizado para la producción es seleccionado después de 7 a 8 años, de cuidadoso cultivo.

Este tequila al ser destilado en alambique de cobre posee un sabor robusto pero placentero, con algunos taninos y notas cítricas de retrogusto largo y bien balanceado.

Olmeca Altos Reposado, también es producido en Jalisco-Mexico y envejecido de 6 a 8 meses en Róble blanco americano y barriles ex-Bourbon.

COLOR

Intenso y brillante dorado.

AROMA

Agave cocido, dulces y frescas notas frutales de naranja y toronja dulce. Notas madreñas con toques de vainilla y caramelo.

SABOR

Paladar redondeado y suave, con más agave, pimienta de Jamaica, nuez moscada, crème brûlée y roble.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

Tequila Altos Reposado ha recibido diferentes premios a nivel mundial, como el International Wine & Spirit Competition y los Ángeles International Spirits Competition”.

A diferencia de **Altos Plata**, en este aguardiente encontrarás los aromas de la madera que desarrolló durante su reposo, volviéndolo un tequila más complejo en la nariz y en la boca.

ZONA PRODUCCIÓN

Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA

Espolon, Herradura, Gran Centenario, Corralejo, Jimador.

**PERFECT SERVE**

SOLO. MEZCLADO CON LOS MEJORES MIXERS EN COCTELERÍA.

TEQUILA
& MEZCALTEQUILA
AVIÓN™**AVIÓN SILVER**

Intenso aroma a agave con matices herbáceos de menta y romero, delicados matices de flores y pimienta negra y notas de pomelo y piña.

COLOR
Claro.

AROMA
Agave tostado fresco.

SABOR
Dulce con toques de pomelo, piña y pimienta negra, bien equilibrado y excepcionalmente suave.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA PRODUCCIÓN
Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA
Don Julio, Patrón.



PERFECT SERVE
EN UNA COCTELERA, AGREGUE AVIÓN SILVER Y HIELO. AGITAR Y COLAR. SIRVE CON UNA RODAJITA DE LIMA.

TEQUILA
& MEZCALTEQUILA
AVIÓN™**AVIÓN REPOSADO**

La marca más popular entre los mixólogos y los que viven en México; Floral con notas de cereza, melocotón y pera. Agave tostado con agradables notas de roble y vainilla.

COLOR

Ámbar claro.

AROMA

Agave tostado con agradables notas de roble y vainilla.

SABOR

Notas florales y notas de cereza, melocotón y pera.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA PRODUCCIÓN

Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA

Don Julio, Patrón.



PERFECT SERVE
SOLO O MEZCLADO.

TEQUILA
& MEZCALTEQUILA
AVIÓN™**AVIÓN AÑEJO**

Lujosamente suave y rico con toques de vainilla, caramelo, coco y arce. Un favorito de los bebedores de whisky cuando buscan ser más sociables. Un equilibrio perfecto entre el agave tostado y el roble envejecido.

COLOR
Ámbar medio.

AROMA
Agave tostado con notas amaderadas y toques de melocotón y cereza.

SABOR
Lujosamente suave y rico con toques de vainilla, caramelo, coco y arce.

GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA PRODUCCIÓN
Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA
Don Julio, Patrón.



PERFECT SERVE
SOLO CON HIELO.

TEQUILA
& MEZCALTEQUILA
AVIÓN**AVIÓN RESERVA 44**

Avión Reserva 44 se elabora artesanalmente en lotes muy limitados. Este tequila Extra Añejo se envejece durante 43 meses en barriles de bourbon americano, luego se refina aún más pasando un mes 44 en barriles de roble pequeño.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Agave finamente tostado con toques de vainilla tibia y especias.

SABOR
Infusión de frutas maduras y roble americano.

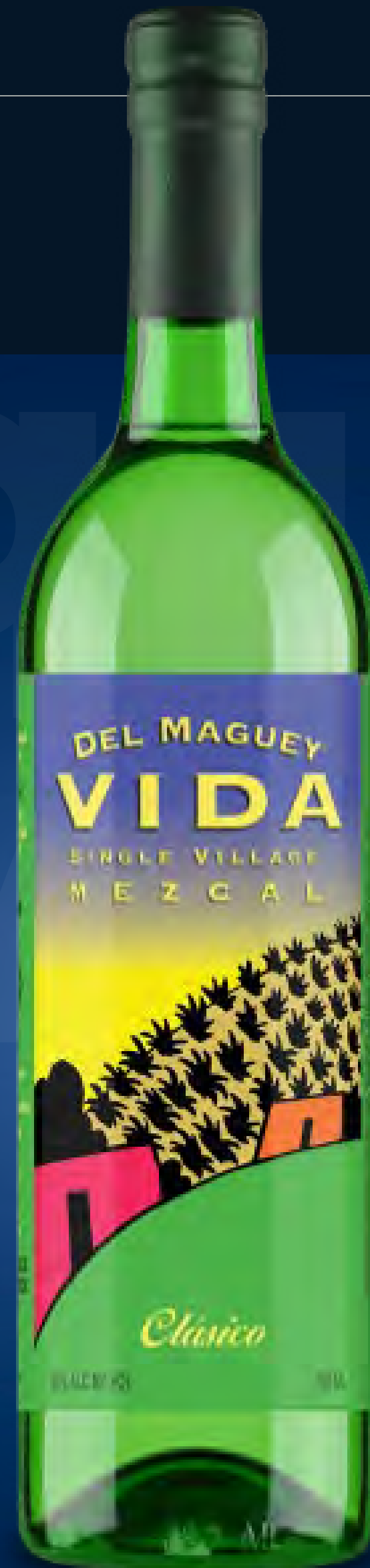
GRADO ALCOHÓLICO
40°

ZONA PRODUCCIÓN
Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA
Don Julio, Patrón.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE
MEZCAL

**DEL MAGUEY CLÁSICO**

Elaborado a mano con agave Espadín, se destila dos veces, muy lentamente, en un pequeño alambique de cobre a orillas del río, alimentado con leña, para obtener especificaciones de sabor que subrayan su versatilidad en cócteles.

COLOR

Dorado transparente.

AROMA

En nariz presenta aromas frutales con notas de vainilla, agave tostado y un toque de miel.

SABOR

En boca, se presenta ahumado, así como frutal,

con especias de canela y pimienta. Su final es largo y limpio con un ligero calor y notas de madera quemada y agave tostado.

GRADO ALCOHÓLICO

42°

ZONA PRODUCCIÓN

San Luis del Río (Oaxaca), Mexico.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE
MEZCAL

**DEL MAGUEY IBÉRICO**

Una unión de dos productos legendarios que da como resultado una combinación maravillosa de sabores y aromas y una expresión innovadora de alambique de arcilla pura. Mezcal, ¡con un toque de jamón!

COLOR
dorado transparente.

AROMA
Tiene una nariz floral especiada de clavel, aromas tropicales de gardenia y jazmín, pera madura, higo oscuro, notas de heno verde húmedo y suelo de bosque.

SABOR
Entra en boca como un caramelo, es redondo, suave y amable, con mucho cuerpo, con un gran paladar medio. El final largo sabe a tubérculos asados y umami, dejando en boca un color terracota, una mineralidad pizarrosa y un toque de salinidad.

GRADO ALCOHÓLICO
49°

ZONA PRODUCCIÓN
Santa Catarina Minas [Oaxaca], Mexico.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE
MEZCAL

**DEL MAGUEY LAS MILPAS**

Las Milpas se encuentra en lo alto de los Valles Centrales de Oaxaca. El palenque de la familia está enclavado entre los campos de maíz con vistas a los pastizales ondulados del pueblo. Unos de sus diferenciales consisten en asar el agave maduro en un horno de barro único que está tallado directamente en la ladera de granito.

COLOR

Dorado transparente.

AROMA

Presenta aromas a pizarra y minerales.

SABOR

En boca destacan las notas de frutas tropicales, cítricos, lavanda y estragón, cavando con un final largo y seco.

GRADO ALCOHÓLICO

46°

ZONA PRODUCCIÓN

Las Milpas (Oaxaca), Mexico.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE
MEZCAL

**DEL MAGUEY SANTO DOMINGO ALBARRADAS**

Proveniente de una de las familias originales con las que **Del Maguey** comenzó a trabajar en los años 90. El pueblo está situado en una zona tropical de gran altitud que se asemeja a partes de Hawái. Las plantas y frutas tropicales crecen aquí junto a los arroyos de montaña, y las nieblas grises y frescas soplan a través de los valles y los pinos cercanos. El Espadín tarda más en madurar en este entorno montañoso único, lo que le da más tiempo para desarrollar sabores azucarados.

COLOR

Dorado transparente.

AROMA

Tiene una nariz alta y clara con muchos matices cítricos. Hay un poco de pera asada y mucha fruta tropical.

SABOR

En boca se presenta picante y amaderado con un final limpio y seco.

GRADO ALCOHÓLICO

48°

ZONA PRODUCCIÓN

Santo Domingo Albarradas [Oaxaca], Mexico.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.

TEQUILA
& MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE
MEZCAL

**DEL MAGUEY SAN LUIS DEL RÍO**

San Luis del Río es una de las referencias que **Del Maguey** introdujo en Estados Unidos en 1995, junto a Chichicapa. El pueblo de San Luis Del Río se encuentra en un valle estrecho y caluroso, con sus empinadas laderas llenas de Espadín.

El río Hormiga Roja fluye a través del pueblo, con los dos palenques de la familia en lados opuestos de la orilla del río.

COLOR

Dorado transparente.

AROMA

En nariz presenta un aroma a pimienta verde y notas contenidas de acetato y balsámico. Tras varios minutos se abre paso para revelar atractivas notas vegetales ahumadas, cerosas y verdes.

SABOR

En boca presenta un perfil jugoso pero seco a ligeramente amargo, con sabores ahumados y una textura seca y calcárea. Concluye cálido, seco y picante.

GRADO ALCOHÓLICO

47°

ZONA PRODUCCIÓN

Los Altos, Jalisco, Mexico.

COMPETENCIA

San Luis del Río [Oaxaca], Mexico.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO.



Pernod Ricard

LICORES

Licores

L I C O R E S



RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS

El origen del aguardiente gallego se remonta al mundo celta. En la Edad Media, los mercaderes holandeses denominaban al aguardiente “aqua vitae” o agua de la vida. El orujo es un aguardiente obtenido por destilación de orujos de uva, es decir, las partes sólidas de la vendimia que no pueden aprovecharse para elaborar vino.

Ruavieja hierbas es un licor de gran tradición en la comunidad gallega, elaborado con distintos tipos de hierbas naturales, previamente seleccionadas y maceradas en aguardiente gallego de primera calidad.

COLOR

Color amarillo intenso con reflejos verdosos.

AROMA

Aromas de hierbas maceradas en el dulce licor.

SABOR

Hierbabuena, mentol y un fondo de camomila. Dulce de entrada.

GRADO ALCOHÓLICO

30°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

El Afilador, Pazo, Panizo, Jaegermeister.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O CON HIELO.

L I C O R E S



RUAVIEJA CREMA

Licor de Crema de orujo elaborado con crema de leche, aguardiente de orujo seleccionado de máxima calidad, caramelo y extractos de café y cacao.

Crema Ruavieja es perfecta para acompañar el postre: su toque dulce combina con los beneficios digestivos del orujo, esto la convierten en el final ideal de cualquier comida.

COLOR

Marrón-toffee.

AROMA

Crema Ruavieja es un producto complejo en cuanto a aromas y se caracteriza por las notas intensas a chocolate, café tostado, caramelo y también por su toque a toffee. Predomina ligeramente una nota avellana/praliné o frutos.

SABOR

Crema Ruavieja se caracteriza por su untuosidad, su equilibrio y la persistencia de sus sabores. Es equilibrada al paladar y al contener menos azúcar que el resto de las crema permite apreciar la mezcla del aguardiente con los extractos de café y cacao, confiriéndole un carácter propio.

GRADO ALCOHÓLICO

17°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

Baileys, Melody, Barcelo Cream, Gressy.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O CON HIELO.

L I C O R E S



RUAVIEJA CREMOSA LIGHT

Nueva **Cremosa Light**, con 60% menos azúcares que en Crema Ruavieja.

Bebida elaborada con crema de leche y aguardiente de orujo, con matices de café y cacao, deliciosamente cremoso y ligero.

COLOR

Aspecto brillante, opaco y de color marrón claro-latte.

AROMA

Aroma a notas de cacao y leche, acompañado de suaves pinceladas de caramelo, café, aguardiente de orujo y frutos secos.

SABOR

Su dulce y equilibrada cremosidad persistente en boca la convierte en una crema exquisita y fácil de tomar.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

Baileys, Melody, Barcelo Cream, Gressy.



PERFECT SERVE

SERVIR MUY FRÍO, SOLO O CON UNOS CUBITOS DE HIELO.

L I C O R E S



RUAVIEJA PACHARÁN

Su elaboración es tan sencilla como tradicional y artesana. El secreto reside en la materia prima escogida. Para ello, **Ruavieja** comienza seleccionando cuidadosamente las mejores endrinas de cada temporada, a continuación se añade un ingrediente muy especial, el tiempo. Tras meses de silencioso reposo se incorpora flor de Badiana, lo que se conoce como anís estrellado. El resultado, un pacharán natural y de calidad con el legado de **Ruavieja**.

COLOR

Destaca su color rojo vivo, la intensidad y el brillo que son un reflejo del cuidado proceso de maceración, de la calidad de sus frutos, y del alto contenido en endrinas, siendo esta proporción de endrinas mayor de lo habitual.

AROMA

Su aroma es armónico y lleno de matices, anisado al principio para luego pasar al afrutado de las endrinas.

SABOR

Se mantiene equilibrado, suave al paladar con intensas notas frutales y un final anisado con toques a regaliz.

GRADO ALCOHÓLICO

25°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

Zoco, La Navarra, Etxeko y Baines.



PERFECT SERVE

EN COPA ANCHA, A UNA TEMPERATURA ENTRE 6 Y 8° C.

L I C O R E S



RUAVIEJA LICOR CAFÉ

Licor elaborado con una selección de cafés de primera calidad siguiendo métodos tradicionales y usando como base el aguardiente **Ruavieja**.

COLOR

Café.

AROMA

Aromas de café y toffe.

SABOR

Textura suave. Sabrosa, exquisita y suave crema.

GRADO ALCOHÓLICO

26°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

Tia María, El Afilador café, Café Marie Brizard.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O CON HIELO.

L I C O R E S



RUAVIEJA AGUARDIENTE DE ORUJO

Elaborado a partir de la destilación de orujos previamente seleccionados de las zonas vinícolas más importantes de Galicia. Producto totalmente natural.

COLOR

Ámbar cobrizo.

AROMA

A hierbas frescas.

SABOR

Fresco.

GRADO ALCOHÓLICO

42°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Santiago de Compostela, Galicia.

COMPETENCIA

Tia María, El Afilador café, Café Marie Brizard.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O CON HIELO.

L I C O R E S

**PERNOD**

El más antiguo de los anisados franceses. **Pernod** es una mezcla secreta de aceites del hinojo, extractos de plantas aromáticas, alcohol destilado y agua. Es un aperitivo de agradable y marcado sabor. Ingrediente de finas recetas de cocina mediterránea, con pescados y finos mariscos.

COLOR

Cristalino.

AROMA

Anís y regaliz.

SABOR

Dulce, Anisado.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Cerveza, Vermouth, vino.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O CON HIELO.

L I C O R E S


RICARD

RICARD

El Pastís es un licor perfumado al anís típico de Francia. **Ricard** es el Pastís más famoso de Francia, y la primera marca de bebidas espirituosas de Europa. Su origen se remonta a 1932, fecha en la que Paul Ricard crea la compañía que lleva su nombre.

Es un producto elaborado con anís, regaliz y plantas aromáticas de la Provenza francesa. Es un producto concentrado, para tomar diluído en agua o limón en el aperitivo, o en cualquier circunstancia ya que su sabor botánico y refrescante lo hacen idóneo en cualquier jornada.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Anís y regaliz.

SABOR
Dulce, Anisado.

GRADO ALCOHÓLICO
45°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Marsella, Francia.

COMPETENCIA
Cerveza, Vermouth, vino.



PERFECT SERVE

UNA PARTE DE RICARD MÁS 5 PARTES DE AGUA/ REFRESCO DE LIMON Y UNOS CUBITOS DE HIELO.

L I C O R E S



LILLET®

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé se obtiene a partir de Sauvignon Blanc, Semillón y Merlot. Se macera a partir de pieles de frutas (naranjas amargas y dulces) y corteza de quinina en alcohol neutro de remolacha y en frío.

Para conseguir **Lillet Rosé** se añaden además frutos rojos. El embotellado se realiza directamente para mantener su frescura y equilibrio.

COLOR

Rosado y brillante.

AROMA

Frutos rojos, flor de azahar y pomelo.

SABOR

Fresco, vivo y afrutado. Muy equilibrado con ligera acidez. Contiene un retrogusto largo y aromático, siendo al mismo tiempo ligero, suave y sedoso.

GRADO ALCOHÓLICO

17°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Pondesac, Bordeaux.

COMPETENCIA

Categorías de vinos, cervezas y vermouth.



PERFECT SERVE

SERVIR 5CL DE LILLET ROSÉ EN UN VASO LLENO DE CUBOS DE HIELO. ALARGAR CON 10CL DE TÓNICA Y AÑADIR UNA RODAJA DE LIMA. DECORAR AL GUSTO.

L I C O R E S



LILLET®

LILLET BLANC

Lillet Blanc se obtiene a partir de vinos de Sauvignon Blanc, Semillón y Muscadelle. Se macera a partir de pieles de frutas (naranjas amargas y dulces) y corteza de quinina en alcohol neutro de remolacha y en frío.

Para la obtención de **Lillet Blanc**, esta mezcla es envejecida durante varios meses (entre 6 y 12 meses) en barricas de roble francés.

Tras el envejecimiento se mezcla antes de embotellarse consiguiendo así que el producto sea siempre el mismo.

COLOR

Oro, blanco brillante.

AROMA

Frutal.

SABOR

Dulce, vínico con notas de naranjas confitadas, miel, resina de pino y frutas exóticas. Provoca un retrogusto elegante y equilibrado, paladar amplio y graso.

GRADO ALCOHÓLICO

17°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Ponsac, Bordeaux.

COMPETENCIA

Categorías de vinos, cervezas y vermouth.



PERFECT SERVE

SERVIR 5CL DE LILLET BLANC EN UN VASO LLENO DE CUBOS DE HIELO. ALARGAR CON 10CL DE TÓNICA Y AÑADIR UNA RODAJA DE PEPINO. DECORAR CON UNA FREJA Y UNA HOJA DE MENTA.

L I C O R E S



LICOR TRIPLE

TRIPLE

Elaborado partiendo de una cuidadosa selección de frutos y plantas manteniendo su fórmula en secreto durante generaciones.

Su nombre viene de su triple destilación.

COLOR
Dorado.

AROMA
Fuerte a cítrico.

SABOR
Marcado a naranja.

GRADO ALCOHÓLICO
38°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Málaga, España.

COMPETENCIA
Cointreau, Curaçao.



PERFECT SERVE
SE TOMA CON HIELO O COMBINADO
CON REFRESCOS O EN CÓCOTELES.

L I C O R E S



KAHLÚA

KAHLÚA

El **Kahlúa**, es el licor de café más famoso del mundo. Se produce en Méjico y su nombre significa “Casa de los Acolhuas” en la lengua náhuatl.

Se elabora de granos de café arabica del suroeste mejicano.

El café tostado y molido es sometido a una extracción controlada del café soluble que posteriormente se mezcla con aguardientes y rones de alta calidad, jarabe de azúcar y extractos naturales de vainilla.

COLOR

Licor ámbar oscuro y brillante.

AROMA

Café y vainilla.

SABOR

Sabor dulce, con notas de cacao y vainilla.

GRADO ALCOHÓLICO

20°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Veracruz, Mexico.

COMPETENCIA

Baileys Irish Cream.



PERFECT SERVE

SOLO. SE UTILIZA FRECUENTEMENTE EN COCTELERÍA COMO ELEMENTO FUNDAMENTAL DE COCKTELES COMO WHITE RUSSIAN O B-52.

L I C O R E S


RAMAZZOTTI
RAMAZZOTTI

Es un licor Amaro. Elaborado a partir de 33 tipos diferentes de raíces y hierbas. Fórmula tradicional desarrollada en 1815. Gusto equilibrado entre amargo y dulce.

COLOR

Ámbar bronce profundo, reflejos de bronce bruñido y de color rojo.

AROMA

Aromas de bayas, de cítricos, regaliz y chocolate negro.

SABOR

Agridulce, complejo, bayas, cítricos, café, chocolate negro, regaliz negro, frutos secos y especias.

GRADO ALCOHÓLICO

30°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Milán, Italia.

COMPETENCIA

libarna Grappa, Molinari sambuca..



PERFECT SERVE
SOLO, CON HIELO, CON LIMÓN.

L I C O R E S



PASTIS 51

Pastis 51 se obtiene mediante la aromatización de alcohol neutro [96%] por extractos de anís estrellado de China o Vietnam, plantas aromáticas de la Provenza como hinojo, y regaliz de Oriente.

Las plantas maceran en alcohol antes que una doble destilación permita obtener una esencia natural, el anetol.

Su ensamblaje con esencia de regaliz, varias plantas aromáticas, alcohol neutro y agua pura produce esta bebida que se consume fría en la jornadas cálidas de verano del sur de Francia.

Esta bebida se consume fría, muchas veces con hielo, para refresco en las jornadas cálidas.

COLOR
Cristalino.

AROMA
Anís y regaliz.

SABOR
Dulce, Anisado.

GRADO ALCOHÓLICO
45°

ZONA DE PRODUCCIÓN
Francia.

COMPETENCIA
Cerveza, Vermouth,
vino.



PERFECT SERVE
UNA PARTE DE PASTIS MÁS
5 PARTES DE AGUA.

LICORES



MARTELL



MARTELL VS

Martell VS se elabora a partir de una mezcla de aguardientes de los cuales el más joven ha madurado durante al menos 2 años.

Suave y afrutado, el coñac **Martell VS** es ideal para cócteles.

COLOR

Dorado claro.

AROMA

Intensos aromas a ciruela, albaricoque y limón confitado.

SABOR

Una mezcla sumamente suave. Deliciosas notas afrutadas.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Remy Martin, Hennessy.



PERFECT SERVE
SOLO MUY FRÍO O EN CÓCTELES.

L I C O R E S



MARTELL

**MARTELL XO**

Martell XO es la interpretación de la firma de Maison Martell del prestigioso terroir de Grande Champagne, equilibra el poder y la intensidad de los aguardientes de Grande Champagne con la elegancia del excepcional Borderies Cru, con el que la casa está históricamente asociada.

COLOR

Ámbar dorado con reflejos cobrizos oscuros y caoba.

AROMA

Notas especiadas de pimienta negra y rosa y cilantro. Aromas redondos de higo, nuez y sándalo.

SABOR

Intensas notas de higo, frutos rojos, y yemas de grosella negra.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Remy Martin, Henessy.



PERFECT SERVE
SOLO CON HIELO.

L I C O R E S



MARTELL

**MARTELL CORDON BLEU**

Creado en 1912 por Edouard Martell, **Martell Cordon Bleu** fue el primer coñac en tener su propio nombre, capturando el espíritu audaz de la casa.

Su magistral mezcla de 150 aguardientes, influenciada por el terruño Borderies, se caracteriza por su finura, riqueza y elegancia y es verdaderamente emblemático del estilo de la casa. Más de un siglo después de su creación, es ampliamente considerado como uno de los mejores coñacs del mundo.

COLOR

Cobre dorado profundo.

AROMA

Vibrante, rico y complejo, con aromas de frutas del huerto -ciruela confitada y manzana- armonizando con notas tostadas de café moka, almendras tostadas y vetiver. Se puede detectar una sutil dimensión especiada en aromas de naranja confitada, canela, miel y cera de abejas.

SABOR

Una sensación excepcionalmente redondeada y suave realizada por la preponderancia de los aguardientes de Borderies, que aportan elegancia y complejidad. Un final impresionantemente largo caracterizado por notas de frutas y especias.

GRADO ALCOHÓLICO

40°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Remy Martin, Hennessy, Courvoisier.



PERFECT SERVE
SOLO CON HIELO.



Pernod Ricard

Sin **Alcohol**

S I N A L C O H O L

SIN ALCOHOL


BEEFEATER
 0.0

BEEFEATER 0.0

Beefeater 0.0 es una bebida elaborada con botánicos y sabores naturales, con un contenido alcohólico de 0,0% en volumen. Inspirada en el carácter botánico y cítrico de Beefeater London Dry Gin. **Beefeater 0.0** conserva por completo la esencia, actitud y experiencia de Beefeater, la auténtica ginebra Londinense que ha sido destilado en el corazón de Londres desde 1820.

COLOR

Color transparente y puro.

AROMA

Predominancia de aromas cítricos, especialmente naranja y limón, seguido de otros botánicos como enebros, cilantro y angélica en nariz.

SABOR

Seco y refrescante con notas cítricas.

GRADO ALCOHÓLICO

0°

ZONA PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Tanqueray 0,0.



PERFECT SERVE

65ML DE BEEFEATER 0,0, 200ML DE TÓNICA, RODAJA DE LIMÓN, COPA CON MUCHO HIELO.

SIN ALCOHOL



Seagram's 0,0%

SEAGRAM'S 0,0%

Elaborada con los mismos botánicos que Dry Gin, **Seagram's 0,0%** es la opción que te permite disfrutar de tu **Seagram's** en cualquier situación, sin importar tus planes y, sobre todo, sin importar el qué dirán.

COLOR
Color oro.

AROMA
Aroma suave a cítricos, botánicos y hierbas de tocador.

SABOR
Sabor clásico que combina notas de enebro con toques herbáceos.

GRADO ALCOHÓLICO
0°

ZONA PRODUCCIÓN
Indiana, USA.

COMPETENCIA
Tanqueray 0,0.



PERFECT SERVE
60ML DE SEAGRAM'S 0,0, 200ML DE TÓNICA,
TWIST DE LIMÓN, Y COPA CON MUCHO
HIELO.



Pernod Ricard

VERMUT

V E R M U T

**PETRONI VERMUT ROJO**

Elaboramos **St. Petroni** siguiendo una meticulosa selección de uva Albariño, procedente de los Viñedos Rosalianos del Pazo Arretén (Bodega acogida a la D.O. Rías Baixas –Subzona Ulla– Padrón).

Vinificamos el albariño sobre sus propias lías para mantener la potencia y frescura del albariño en el vermut. Seleccionamos hierbas y botánicos muy anclados en nuestra cultura, especialmente el ajeno (planta mágica), tomillo, hierba luisa, menta, pimiento de Herbón, melisa, flor de naranjo, piel de naranja amarga, pulpas de limón verde...

Consumir preferentemente muy frío.

COLOR

De color rojo y destellos sanguíneos. Equilibrada anatomía, gran cristalinidad y brillo impactante.

AROMA

Su elevación en nariz es más que evidente. De alta intensidad y marcado carácter varietal, con toques minerales, destacando las notas cítricas y herbáceas muy frescas, envueltas en elegantes aromas de botánica antigua bañada en flores blancas.

SABOR

Paso equilibrado, estructurado y muy fresco. Con un volumen bien definido y de potente acidez, a la vez que de agradable suavidad. De gran volumen y recorrido, con un postgusto de golosina especiada.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

Padrón, Galicia.

COMPETENCIA

Perucchi, Siderit Vermu.

**PERFECT SERVE**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE MUY FRÍO.

V E R M U T



PETRONI VERMUT BRANCO

Elaboramos **St. Petroni** siguiendo una meticulosa selección de uva Albariño, procedente de los Viñedos Rosalianos del Pazo Arretén (Bodega acogida a la D.O. Rías Baixas –Subzona Ulla– Padrón).

Vinificamos el albariño sobre sus propias lías para mantener la potencia y frescura del albariño en el vermut. Seleccionamos hierbas y botánicos muy anclados en nuestra cultura y en nuestros caminos, donde destaca sobre todo el ajeno (planta mágica), las hojas de laurel, romero, tomillo, hierba luisa, piel de naranja dulce y amarga, flores de hibisco, manzanillas...

COLOR

De color amarillo pálido con destellos verdosos. Equilibrada anatomía, gran cristalinidad y brillo destellante.

AROMA

Explosión de frescor y alta intensidad, con genuinos aromas al verde de Galicia, donde destacan las notas cítricas y minerales, envueltas de matices balsámicos y florales.

SABOR

El paso por boca se muestra equilibrado, con una entrada muy fresca y golosa, capaz de equilibrar amargos y dulces. De volumen definido y desenfadada acidez a la vez que agradable recorrido. Destacamos la explosión cítrica y la expresividad varietal atlántica, seguido de elegantes golosinas especiadas.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

Padrón, Galicia.

COMPETENCIA

Perucchi, Siderit Vermu.



PERFECT SERVE

CONSUMIR PREFERENTEMENTE MUY FRÍO.

V E R M U T



PETRONI BITTER

Elaboramos **St. Petroni** siguiendo una meticulosa selección de la uva de los Viñedos Rosalianos del Pazo Arretén (Bodega acogida a la D.O. Rías Baixas –Subzona Ulla– Padrón).

Bitter Petroni es el resultado de una mimada selección de 28 botánicos perfectamente equilibrados, donde predomina la Genciana, destacando además otras 27 plantas, cortezas y raíces: corteza de naranja verde, raíz picante de la angélica, hierba luisa, té amargo, hojas de eucalipto...

La explosión citrica potencia el frescor de la base vínica, arropada por matices especiados picantes y afrutados. Equilibrio entre amargor y dulzor que convierten este aperitivo-digestivo en un amargo muy goloso.

El resultado es una bebida con personalidad propia y carácter varietal salino, equilibrado y estructurado, con matices de color rojo aromas intensos y sabor único.

COLOR

Su color es rojo, cristalino, con un gran brillo.

AROMA

Un aroma en el se hacen notables olores cítricos con matices balsámicos y a flores.

SABOR

Al gusto nos encontramos con fuertes sabores cítricos que potencian el frescor de su base vínica. Tiene algunos matices especiados picantes a la vez que afrutados. Perfecto equilibrio entre amargor y dulzor.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

Padrón, Galicia.

COMPETENCIA

Perucchi, Siderit Vermu, Campari.



PERFECT SERVE

CONSUMIR PREFERENTEMENTE MUY FRÍO.

V E R M U T



PETRONI APERITIVO

Elaborado con 11 botánicos naturales (destacando el cítrico de naranja), **St Petroni Aperitivo** se ha desarrollado para ser el alma de **St Petroni Spritz**, un coctel fresco y auténtico.

St Petroni Aperitivo tiene 10% menos de azúcar que la marca líder en la categoría, lo que permite al consumidor disfrutar de un Spritz elegante y natural en boca.

COLOR

Brillante color anaranjado y destellos de coral.

AROMA

Elegantes aromas de naranjas dulces y amargas, con toques vegetales, envueltos en delicados matices de azahar y final mentolado.

SABOR

Explosiva fresca en boca, con una entrada suave y estructurado recorrido de amargos muy equilibrados. Postgusto de campos de naranjos en flor.

GRADO ALCOHÓLICO

11°.

ZONA PRODUCCIÓN

Padrón, Galicia.

COMPETENCIA

Aperol.



PERFECT SERVE

ST PETRONI SPRITZ (3 PARTES DE ESPUMOSO, 2 PARTES DE ST PETRONI APERITIVO, 1 GOLPE DE SODA).



Pernod Ricard

Champagne

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE



G.H. MUMM CORDON ROUGE

Bajo el lema del fundador de la casa Mumm, George Hermann Mumm, “Solo lo mejor” la casa Mumm elabora el champagne líder en ventas en Francia y conocido mundialmente desde hace un siglo y medio. La historia de la Casa Mumm es un siglo y medio de pasión, dinamismo y exigencia de calidad. Gracias a esta tradición de excelencia, Mumm y su emblema, el famoso **Cordon Rouge**, símbolo de la Legión de Honor Francesa, son célebres actualmente en el mundo entero. Los hermanos Mumm, Jacobus, Gottlieb y Philipp descienden de una rica familia alemana consagrada al negocio de vinos y poseedora de viñedos en el valle del Rin. En 1827, se instalan en Reims. Gracias a la combinación de tradición e innovación, se trata de un champagne ideal para consumir antes, después y durante almuerzos y cenas. ¡Ideal para cualquier celebración!

Composición: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 30%.

Maridaje: Mumm Cordon Rouge puede degustarse a cualquier hora del día y de la noche. Déjese llevar por su suavidad, ilumine una velada entre amigos con sus burbujas o combine **Mumm Cordon Rouge** con un pescado a la plancha o una carne asada.

COLOR

Presenta a la vista burbujas abundantes pero finas y elegantes que ya demuestran la exquisitez de este champagne. Una capa fresca, amarillo dorada con reflejos de jade.

AROMA

Aromas de limón y de pomelo asociados con la riqueza de frutas carnosas como el melocotón blanco, el albaricoque y la manzana ácida aportan al vino su frescura y su vivacidad.

SABOR

En boca la espuma es rica en el paladar, pero nunca se impone.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Reims [Francia].

COMPETENCIA

Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Taittinger.

PERFECT SERVE

MUY FRIO (7-9 °C) EN COPA ALTA DE CRISTAL FINO (FLAUTA).



CHAMPAGNE



G.H. MUMM GRAND CORDON ROSÉ

El **Mumm Rosé** nació en 1957, originalmente con el nombre de Cordon Rosé y con una rosa del artista japonés Léonard Foujita como emblema. Es un champagne fresco, equilibrado e intenso, con un sutil apunte de frutos rojos en su expresión aromática. Tiene la calidad que caracteriza a todas las cuvées de la maison G.H. Mumm y resulta un acompañamiento ideal para cocinas exóticas y especiadas.

Elaborado, al igual que el **G.H. Mumm Cordon Rouge**, a partir de 77 crus, la cuvée **G.H. Mumm Rosé** se caracteriza por incorporar vinos tintos (entre el 12% y el 14% de la mezcla) especialmente seleccionados por el Chef de Cave en pueblos tan conocidos por sus Pinots Noirs como son Bouzy, Verzenay y les Riceys.

COLOR

Rosa salmón pálido con reflejos naranjas y abundantes burbujas.

AROMA

Aromas a bayas y pomelos rosados, notas de fresa, cereza y grosella, delicados toques de vainilla caramelizados.

SABOR

El ataque es vivo y perfectamente equilibrado, lo que refleja la fuerte personalidad de Pinot Noir. El largo final se caracteriza por su potencia y elegancia.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Champagne (Francia).

COMPETENCIA

Moët & Chandon, Veuve Clicquot.



PERFECT SERVE

MUY FRÍO (7-9 °C) EN COPA ALTA DE CRISTAL FINO (FLAUTA).

CHAMPAGNE



G.H. MUMM MILLÉSIMÉ

Hecho con uvas de una sola añada, **G.H. Mumm 2006** es una cuvée proveniente de una cosecha vinificada por separado y juzgada como excepcional desde la primera cata. Es el primer Millésimé de Didier Mariotti desde que ocupa el puesto de Chef des Caves, expresión añada que mantiene el espíritu de la casa, respetando las tradiciones de la Maison G.H. Mumm y la cultura del champagne.

Composición: tan solo una decena de viñedos diferentes, clasificados como Grands Crus o Premiers Crus, entran en la composición de la cuvée 2006. El Pinot Noir, variedad histórica de la Maison, compone la mayor parte del assemblage 164%1. Dichas uvas, cosechadas en la Montaña de Reims, aportan cierta tensión a causa de su mineralidad, pero mantienen su carácter afrutado. La elegancia y finura de los nobles Chardonnays le confieren notas de cítricos y un carácter floral. Un envejecimiento de casi 5 años en las bodegas de la Maison y una dosificación deliberadamente baja de 6 g/l, permiten que la cuvée alcance su máxima expresión.

COLOR

Capa brillante, de un amarillo dorado luminoso. Sus burbujas son finas y persistentes.

AROMA

Con notas de manzana y pera, además de frutas amarillas de entrada, seguidas de aromas de fruta desecada, frutos secos y ciertas notas de pastelería.

SABOR

Tras un ataque en boca franco, el vino se aposenta progresivamente. Entonces surgen los Pinots Noirs cuya presencia aporta cuerpo y estructura. El final es nítido y largo.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Reims (Francia).

COMPETENCIA

Moët Chandon Millésimé 2004.



PERFECT SERVE

MUY FRÍO (9-12 °C) EN COPA ALTA DE CRISTAL FINO (FLAUTA).

C H A M P A G N E



G.H. MUMM ICE XTRA

Mumm Ice Xtra es una versión contemporánea de la larga tradición de champagnes de la Maison Mumm. Se ha concebido específicamente pensando en el arte de la mixología y es ideal para preparar cócteles. En la dosificación final se han utilizado vinos de reserva envejecidos en barricas de roble americano, una técnica inspirada en la industria de los licores. **Mumm Ice Xtra** es realmente singular, con notas exóticas y amaderadas.

COLOR

Color amarillo dorado intenso con reflejos sutiles de ambar.

AROMA

En nariz aparecen en primer lugar delicados aromas amaderados que evolucionan hacia notas exóticas de vainilla con toques de piña madura y mango que se equilibran a la perfección con sutiles notas de praliné y caramelo de leche.

SABOR

Mumm Ice Xtra ofrece sabores ricos y explosivos de miel, turrón y crema pastelera, intensos y sabrosos, que son un contrapunto encantador a las notas dulces de praliné, vainilla y cedro.

En boca es redondo, de gran elegancia y hermosa estructura. Un toque refrescante de aromas amaderados resalta los sabores dulces del vino y ofrece un final muy largo y delicioso.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Champagne [Francia].

COMPETENCIA

Moët & Chandon, Veuve Clicquot.



PERFECT SERVE

MUY FRIO (6 °C) EN COPA ALTA DE CRISTAL FINO (FLAUTA).

C H A M P A G N E



PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Las exquisitas y elegantes uvas Chardonnay [20%] combinan perfectamente con las Pinot Noir [40%], con la ayuda de la uva Pinot Meunier [40%], que son cuidadosamente seleccionadas para aportar la rotundidad afrutada y armonía a los vinos.

Permanencia de 3 años en bodega [en comparación con los 15 meses establecidos por el estándar de la AOC].

Maridaje: como aperitivo o con platos ligeros, como pescado blanco, una terrina de pescado... caviar o crema de erizo de mar.

COLOR

Aspecto dorado, con efervescencia elegante y prolongada.

AROMA

En nariz posee una viveza y frescura sorprendentes: flores de árboles frutales, flor de lima, limón... Delicado y elegante, al mismo tiempo que intenso y complejo.

SABOR

En boca destacan sus notas florales, fruta fresca (melocotón, cítricos), pasteles intensos (vainilla, mantequilla), fruta amarilla (albaricoque, mango). Vino con mucho cuerpo.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Ruinart, Veuve Cliquot.



PERFECT SERVE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.

C H A M P A G N E



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

La uva Chardonnay [25%], elegante y viva, se combina con la fruta de la Pinot Noir [50%] y que se completa con la rotundidad de la uva Pinot Meunier [25%]. Su intenso color rosado se debe a que, en la mezcla, se ha añadido entre un 12% a un 15% de vino tinto de champagne producido a partir de uva Pinot Noir y Pinot Meunier.

Como mínimo, 3 años de envejecimiento en bodega [en comparación con los 15 meses establecidos por el estándar de la AOC.]

Maridaje: con una comida que combine platos de sabores dulces y salados. También combina muy bien con postres calientes como sabayón de bayas rojas, o el magret de pato con fruta en conserva.

COLOR

Aspecto rosa asalmonado, brillante y fresco, con efervescencia abundante, viva y prolongada.

AROMA

En nariz es intenso y equilibrado: grosella negra ácida, pera, albaricoque, frambuesa...

SABOR

En boca destacan sabores de frutos rojos maduros, jugosos, intensos y dulces con unas notas sutiles de flores al final. Paladar intenso, ataque ácido con final suave y complejo. Es un vino generosos con carácter y persistencia agradable.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Ruinart, Veuve Cliquot.



PERFECT SERVE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.

C H A M P A G N E



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay y hasta un 15% de vinos de reserva.

Como mínimo, 3 años de envejecimiento en bodega [en comparación con los 15 meses establecidos por el estándar de la AOC.]

Temperatura de servicio: 10°

COLOR

Dorado pálido con unos toques verdosos.

AROMA

Aromas florales silvestres [saúco, acacia y madreselva] salpicados de refrescantes notas cítricas.

SABOR

En boca, su frescura mineral da paso a un final sorprendente suave, sedoso, que incrementa el atractivo de este champagne luminoso, deliciosamente vivaz.

GRADO ALCOHÓLICO

12°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Ruinart, Veuve Cliquot.



PERFECT SERVE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC

La uva Chardonay [50%], elegante y viva, se combina con la fruta roja de Pinot Noir [45%], y que se completa con la rotundidad de la uva Pinot Meunier [5%]

Como mínimo, seis años de envejecimiento en bodega [en comparación con los 36 meses establecidos para los Millesimé el estándar de la AOC.].

Maridaje: en primavera, como aperitivo, solo o en una comida. Como acompañamiento a mariscos, langostinos, vieira o carnes blancas y de corral.

Temperatura de servicio: 10°

COLOR

Aspecto dorado pálido brillante con destellos verdes.

AROMA

En nariz es delicado, elegante y muy fresco. Flores blancas [flor de lima, espino, trébol blanco], pera, pomelo, jengibre fresco e hinojo. Toques exóticos de piña.

SABOR

En boca, tiene un ataque delicado, frágil y cremoso. Es un vino estructurado en torno a un núcleo mineral de creta. Con buena acidez, pero no agresiva, muy largo y persistente. En conclusión, es un vino elegante, fresco y sedoso.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Dom Perignon.



PERFECT SERVE
 CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.

CHAMPAGNE



PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ

La uva Chardonay [45%], elegante y viva, se combina con la fruta roja de Pinot Noir [50%], y que se completa con la rotundidad de la uva Pinot Meunier [5%]. El vino tinto de Champagne aporta rotundidad y un delicado color rosado.

Entre 5 y 7 años de envejecimiento en bodega [en comparación con los 36 meses establecidos para los Millesimé el estándar de la AOC.].

Maridaje: como aperitivo o para acompañar una comida, como una langosta a la parrilla o un postre con bayas. Para compartir una experiencia sensorial única.

Temperatura de servicio: 10°

COLOR

Color rosa asalmonado.

AROMA

Muy delicado en nariz, con notas florales de iris y violeta y aromas afrutados de fresas y moras recién cogidas. También se aprecian notas de jengibre picante.

SABOR

De sabor fresco y con final muy suave.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Dom Perignon.



PERFECT SERVE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.

CHAMPAGNE



PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS

Las exquisitas y elegantes uvas Chardonnay (20%) combinan perfectamente con las Pinot Noir (40%), con la ayuda de la uva Pinot Meunier (40%), que son cuidadosamente seleccionadas para aportar la rotundidad afrutada y armonía a los vinos.

Permanencia de 3 años en bodega (en comparación con los 15 meses establecidos por el estándar de la AOC).

Maridaje: como aperitivo o con platos ligeros, como pescado blanco, una terrina de pescado... caviar o crema de erizo de mar.

COLOR

Aspecto dorado, con efervescencia elegante y prolongada.

AROMA

En nariz posee una viveza y frescura sorprendentes: flores de árboles frutales, flor de lima, limón... Delicado y elegante, al mismo tiempo que intenso y complejo.

SABOR

En boca destacan sus notas florales, fruta fresca (melocotón, cítricos), pasteles intensos (vainilla, mantequilla), fruta amarilla (albaricoque, mango). Vino con mucho cuerpo.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°

ZONA DE PRODUCCIÓN

Francia.

COMPETENCIA

Dom Perignon.



PERFECT SERVE
CONSUMIR PREFERENTEMENTE FRÍO.



Pernod Ricard

Vinos

VINOS ESPUMOSOS

espumosos



VINOS ESPUMOSOS



LUC
BELAIRE
FRANCE



BELAIRE ROSÉ

Belaire Rosé es el rosado más exquisito de Francia. Este rosado espumoso único de Provenza-Alpes-Costa Azul – una región en el sur de Francia conocida por producir los mejores vinos rosados del mundo. Belaire Rosé es elaborado por enólogos de quinta y sexta generación en una Maison establecida en 1898.

Temperatura de servicio
6 °C.

COLOR
Rosado.

AROMA
Rico aroma a frutos rojos con un elegante paladar de fresa y grosella negra.

SABOR
Seco y refrescante con una burbuja fina, delicada pero persistente. Acabado elegante y suave.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN
Borgoña (Francia).

COMPETENCIA
Moët & Chandon.

VINOS ESPUMOSOS



LUC
BELAIRE
FRANCE



BELAIRE LUXE

Belaire Luxe es un auténtico Blanc de Blancs, reconocido por su carácter rico y delicado. Un espumoso elaborado por la bodega familiar solo con uvas Chardonnay de los famosos viñedos de Chablis y envejecidas durante 6 meses en barricas de roble que le otorgan al vino un excelente sabor.

Temperatura de servicio
6 °C.

COLOR

Dorado, como el Champagne.

AROMA

Aromas de pomelo, melocotón, albaricoque, madreselva y toques de brioche.

SABOR

Equilibrio perfecto entre una dulzura sutil, un perfil de sabor fresco, refrescante y afrutado, y una efervescencia fina y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

Borgoña (Francia).

COMPETENCIA

Moët & Chandon.

VINOS ESPUMOSOS



LUC
BELAIRE
FRANCE



BELAIRE LUXE ROSÉ

Luxe Rosé es el resultado de un perfecto ensamblaje de Syrah, Grenache y Cinsault; sublimado por un licor dosificador de Syrah, envejecido en barricas de roble. Belaire Luxe Rosé es la perfecta encarnación de nuestro saber hacer que ha hecho tan populares cada uno de nuestros cuvées: un estilo enológico marcado y llamativo, vinos finos y fáciles de degustar; todo en una hermosa botella luminosa. Las brillantes ediciones Belaire cuentan con etiquetas luminiscentes que se iluminan con sólo pulsar un botón. Es ideal para los momentos de celebración al anochecer.

Temperatura de servicio
6 °C.

COLOR

Color rosa intenso.

AROMA

Aromas a fresa fresca y frambuesa.

SABOR

En boca, cremoso y rico, con mas sabores a bayas y un ligero toque de madera, y una sorprendente ligereza. Final largo y aterciopelado.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

Borgoña (Francia).

COMPETENCIA

Moët & Chandon.

VINOS ESPUMOSOS



LUC
BELAIRE
FRANCE



BELAIRE BRUT GOLD

Luc Belaire Gold es vino espumoso, cuvee elegante, creada en el pleno de Borgoña a partir de una mezcla de uvas Chardonnay y Pinot Noir cuidadosamente seleccionadas.

Temperatura de servicio
6 °C.

COLOR
Dorado.

AROMA
Redfrescantes aromas de brioche, melocoton y pera.

SABOR
Frutas frescas de Chardonnay y notas tropicales de mango en el paladar. Delicadamente estructurado con un final ligero y seco.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN
Borgoña (Francia).

COMPETENCIA
Moët & Chandon.

VINOS ESPUMOSOS



LUC
BELAIRE
FRANCE



BELAIRE BLEU

: Le Belaire Bleu, nuestra nueva cuvée, es una perfecta armonía entre el mundo antiguo y el mundo moderno. Impresionantes aromas de bayas frescas y frutas tropicales se equilibran con una elegante frescura y redondez para hacer que esta cuvée sea verdaderamente especial. ¡Su espectacular color zafiro, inspirado en las hermosas aguas azules de la Costa Azul, es ideal para cócteles espectaculares!

Temperatura de servicio
6 °C.

COLOR

Notable color azul zafiro.

AROMA

Aroma de bayas frescas y frutas tropicales

SABOR

Redondo y afrutado en boca con mas notas de bayas frescas y un final limpio.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

Borgoña [Francia].

COMPETENCIA

Moët & Chandon.



Pernod Ricard

vinos

VINOS

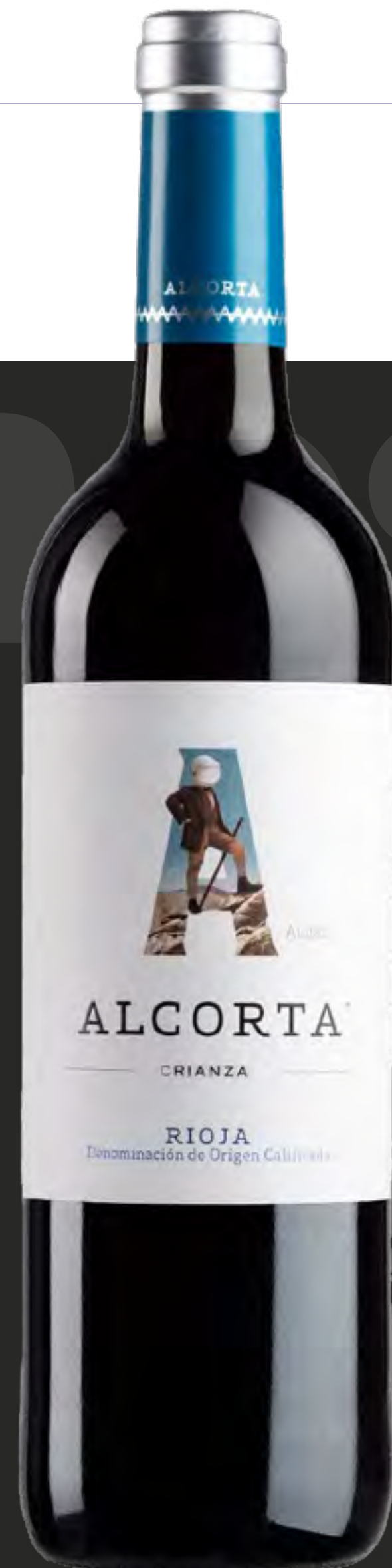


V I N O S



R I O J A

VINOS



ALCORTA™

ALCORTA CRIANZA-AUDAZ

Vino 100% tempranillo, cuenta con 1 año de crianza en bodega de roble francés y americano y 6 meses adicionales en botella. Destacan las maceraciones más largas para conseguir un vino de gran estructura y equilibrio entre fruta y madera.

Versátil y fácil de maridar con carnes, quesos semicurados e ibéricos.

Temperatura de servicio
16-17 °C.

COLOR

Atractivo color cereza brillante.

AROMA

En nariz destacan los aromas varietales de fruta roja como frambuesa, cerezas y especias.

SABOR

En boca tiene una entrada sedosa y amable con un estallido dulcemente tánico y un final prolongado.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos D.O.C Rioja, Bordón crianza, Cvne crianza, El Coto crianza.

VINOS



Azpilicueta™

AZPILICUETA CRIANZA

Elaborado con uvas 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo. Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada en torno a 25 °C. Maceración de aproximadamente 12 días. Este vino ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, con dominio del roble americano sobre el francés. Completa su envejecimiento durante un periodo mínimo de 6 meses en botella.

Temperatura de servicio
15-16 °C.

COLOR

De color rojo cereza, de buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante.

AROMA

La nariz es perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

SABOR

En boca es suave, sedoso, y de agradable persistencia.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos tintos D.O.C Rioja, Ramón Bilbao Crianza, Beronia Crianza, Viña Pomal Crianza.

VINOS



Azpilicueta™

AZPILICUETA BLANCO

Uvas 100% variedad Viura.

El mosto ha hecho la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. El vino resultante ha permanecido durante 3 meses en barrica de roble de tostado suave y prolongado, enriqueciéndose con los aromas sutiles de la madera y de la crianza sobre lías finas.

Fantástico en los aperitivos. Triunfa también en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, pero también lo hace con los platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes blancas.

Temperatura de servicio
8-10 °C.

COLOR

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

AROMA

Su nariz sorprende por su intensidad de fruta en sazón pareciendo manzana, pera, una pizca de plátano y refrescantes notas cítricas. Y también por sus flores blancas, de aromas dulces, melosos, que encajan a la perfección con la suave crianza.

SABOR

Boca refrescante, perfumada, envolvente. De gran longitud.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos blancos DO Rioja, Beronia Blanco, Viña Pomal Blanco.

VINOS



Azpilicueta™

AZPILICUETA ROSADO

Elaborado con uvas de la variedad Viura y Tempranillo.

Las uvas se han macerado en frío durante unas horas hasta obtener un mosto con el color, el aroma y la estructura deseados. Se ha obtenido el mosto por sangrado, para su posterior desfangado. Limpio el mosto, la fermentación se ha producido lenta, suavemente, a baja temperatura para conseguir un vino perfumado y persistente.

Fantástico en los aperitivos. Triunfa también en armonías clásicas como los pescados blancos a la plancha y el marisco, pero también lo hace con los platos a base de verduras, pescados en salsa y carnes blancas.

Temperatura de servicio
8-10 °C.

COLOR

Rosa palo, pálido y delicado.

AROMA

Nariz intensa, exuberante, desbordante de frutas tropicales como la piña; cítricas como el pomelo o la lima; también fruta de hueso fresca, albaricoque, guinda; sin olvidarnos de sutiles notas de las clásicas mora y frambuesa.

SABOR

Boca de textura chispeante, frescor ácido que alarga el eco de este vino.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos rosados D.O.C Rioja, Ramón Bilbao Rosado, Beronía Rosado, Viña Pomal Rosado.

VINOS



Azpilicueta™

AZPILICUETA RESERVA

Elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Tiene de 20 a 30 días de elaboración a una temperatura de entre 28° y 30 °C y una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano, con diferentes tostados para potenciar los aromas de las variedades, y 20 meses en botella.

Marida con carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Intenso color rojo rubí con reflejos teja.

AROMA

En nariz posee unos aromas sutiles a vainilla y membrillo.

SABOR

En boca es suave, sedoso, y de agradable persistencia.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos tintos D.O.C Rioja, Ramón Bilbao Reserva, Beronia Reserva, Viña Pomal Reserva.

VINOS



Azpilicueta™

AZPILICUETA ORIGEN-CRIANZA

Elaborado con uvas 100% Tempranillo, de nuestros viñedos de Fuenmayor, en una vendimia manual. Este vino ha sido criado durante 18 meses, en barricas de roble francés.

Temperatura de servicio
15–16 °C.

COLOR

Color rojo cereza, muy vibrante, muy atractivo.

AROMA

Nariz deliciosamente afrutada. Y es que, es la fruta lo primero que vamos a captar en este vino: cereza, ciruela, mora, arándano, una leve nota de fresa... Si profundizamos encontraremos un lado floral, un poco de regaliz. Las especias cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao...

SABOR

En boca, deliciosa, perfumada, suave, larguísima. El vino nos abandona finalmente con un recuerdo de frutas y especias y con el deseo de volverlo a probar.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos D.O.C Rioja, Ramón Bilbao viñedos de altura, Beronia Tempranillo Elaboración especial.

VINOS



*Azpilicueta*TM



AZPILICUETA COL. PRIVADA TINTO

Vino tinto elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Complejo y de alta densidad, rico en aromas, equilibra fuerza y carácter frutal.

Su elaboración es clásica: despalillado-estrujado. Se fermenta a temperatura controlada en torno a los 25 °C. Maceración de 15 días y crianza en barrica durante 12 meses. 100% roble francés nuevo.

Delicioso con cualquier carne roja a la brasa, plancha, asada, embutidos, quesos, pescados en salsas sabrosas, guisos y legumbres.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Rojo picota de magnífica intensidad.

AROMA

Nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera y especias.

SABOR

En boca se presenta potente, fresco y amplio, lleno de matices: frutos rojos, cacao, café con leche y ahumados. Su longitud, suavidad y elegancia deja un grato recuerdo.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos tintos D.O.C Rioja, Ramón Bilbao reserva original, Beronia Viñas viejas.

VINOS



*Azpilicueta*TM



AZPILICUETA COL. PRIVADA BLANCO

Vino blanco elaborado 100% con uvas Viura. Potente, cremoso y con volumen, equilibra de forma armoniosa y elegante el frescor y la madurez. Los mostos obtenidos se fermentan en barrica de roble americano de tostado muy suave y prolongado. Tras la fermentación maloláctica en barrica y el ensamblaje de los diferentes caldos nace el vino.

Vino de armonía muy amplia que casa perfectamente con jamón, frutos secos, verduras, pescados en salsa y quesos de todo tipo.

Temperatura de servicio
9–12 °C.

COLOR

De color pajizo, pálido, sugerente.

AROMA

Vino de gran complejidad y elegancia, en el que se funden notas de cítricos con flores y fruta blanca, junto a bollería, tostados y trufa.

SABOR

Delicioso en boca con una longitud y cremosidad digna de ser disfrutada con detenimiento.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos blancos D.O.C Rioja, Viña Pomal Viñedos singulares.

VINOS



*Azpilicueta*TM



AZPILICUETA COL. PRIVADA ROSADO

Vino rosado elaborado con uvas Tempranillo, exclusivo y con tratamiento premium, nace de la crianza en bodega, lo que le confiere una mayor redondez y elegancia.

El mosto, obtenido tras unas horas de maceración en frío, fermenta en barricas de roble americano. Tras la fermentación, meses de crianza con sus lías aportan al vino redondez en boca y longitud.

Por su complejidad aromática y magnífica boca, será perfecto en las armonías difíciles: ensaladas, verduras, arroces, pastas, asados de lechal y cochinillo.

Temperatura de servicio
9–12 °C.

COLOR

De color rosa pálido con un sutil reflejo cobrizo.

AROMA

En nariz se encuentra el aporte elegante de la madera, integrada entre abundantes frutas rojas y matices florales comedidos.

SABOR

Su boca es sedosa y de gran longitud.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Otros vinos rosados D.O.C Rioja, Lalomba Ramón Bilbao, Alegra de Beronia.

VINOS



*Azpilicueta*TM



AZPILICUETA INSTINTO

Azpilicueta Instinto procede de 16 pequeñas parcelas de los pueblos de San Asensio y Huércanos, ambos en Rioja Alta y muy cerca de la localidad de Fuenmayor, donde se encuentra la bodega. Los viñedos se trabajan con prácticas sostenibles durante todo el año, y cada parcela se vendimia a mano para asegurar la mejor calidad de la uva.

Temperatura de servicio
15–16 °C.

COLOR

Color muy atractivo, rojo profundo e intenso con matices violáceos.

AROMA

En nariz muestra un carácter limpio y expresivo, dominado por frutas negras como arándanos y moras, con sutiles toques de regaliz. Su crianza en barricas de roble le aporta algunas especias y sutiles aromas tostados.

SABOR

En boca es fresco y ágil, con una entrada suave y un final largo.

GRADO ALCOHÓLICO

14°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Ramón Bilbao Ed. Limitada, Sela.

VINOS



CAMPO VIEJO TINTO

Campo Viejo Tempranillo representa las raíces del vino de Rioja. En esta nueva etapa en la bodega Campo Viejo, he querido incorporar toda la experiencia acumulada en la antigua bodega para elaborar un vino acorde con la herencia que simboliza.”

Temperatura de servicio
14–16 °C.

COLOR
Rojo rubí.

AROMA
Aromas a frutas rojas.

SABOR
Fresco y frutal.

GRADO ALCOHÓLICO
13°.

ZONA PRODUCCIÓN
D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA
Faustino VII, Diamante,
El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO CRIANZA

Elaboración separada de variedades y parcelas buscando extraer de las uvas todo su potencial. Buscamos vinos que expresen su carácter varietal, por lo tanto fermentamos a baja temperatura (24 °C) para preservar la fruta. Su crianza es de al menos 12 meses, mayoritariamente en barricas de roble americano.

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

Maridaje: para combinar con una amplia gama de platos: fiambres, arroces, verduras, champiñones, quesos, carnes blancas y carnes rojas asadas.

Temperatura de servicio
16–17 °C.

COLOR

Color rojo cereza, vivaz.

AROMA

Aroma perfumado muy atrayente para el olfato. Las primeras sensaciones provienen de varias frutas: cerezas, ciruelas y moras, con toques de hierbas de montaña, acompañadas de la dulzura de la vainilla y el coco, y los suaves y especiados matices extraídos del roble.

SABOR

En el paladar la fruta se vuelve a sentir. Es un gusto suave y delicado, que pide ser disfrutado. El vino refresca la boca y la mantiene inundada de aromas.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO RESERVA

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25 y 28 °C con maceraciones prologadas.

Como lo que perseguimos es el equilibrio en este vino, hemos repartido su crianza: al menos 18 meses en barrica seguidos de otros 18 meses en botella.

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

Maridaje: delicioso con carnes rojas, caza, asados, quesos curados. Armoniza a la perfección con: atún a la plancha o carne asada con pimienta negra.

Temperatura de servicio
16–17 °C.

COLOR

Color rubí con ribetes dorados, brillante y profundo.

AROMA

Aromas complejos. Gran equilibrio entre la fruta (cerezas, ciruelas negras, moras maduras) y los claros matices procedentes de la madera (clavo, pimienta, vainilla y coco). El sentido del olfato se intensifica aún más con los aromas que se desarrollan durante la crianza en botella.

SABOR

Suave y equilibrado en el paladar con un final permanente, largo y pleno de sabor.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO GRAN RESERVA

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración prolongada en contacto con los hollejos. El vino tiene una crianza mínima de cinco años, y pasa al menos 24 meses en barricas de roble francés y americano antes de redondearse en botella durante un mínimo de 24 meses.

Tempranillo, graciano y mazuelo.

Maridaje: delicioso con carnes rojas, parrillas y asados, caza y quesos curados y azules. Marida perfectamente con estofado de cordero con salsa de castañas.

Temperatura de servicio
16–17 °C.

COLOR

Color rojo rubí, profundo y vibrante.

AROMA

Aroma complejo. Retiene los aromas afrutados de los frutos rojos maduros, como el de la mora negra, la mora azul o arándano y las ciruelas negras, bien equilibrado.

SABOR

Sabor suave que llena la boca, con taninos dulces y refinados. Un final largo, elegante y perfumado con toques finales de café con chocolate.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO BLANCO

Vendimia muy protegida para mantener todos los precursores aromáticos de la uva. Maceración corta, en contacto con los hollejos, seguida de un prensado ligero. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12 y 16 °C para maximizar los aromas. El contacto con las lías finas después de la fermentación aporta complejidad y el vino gana en textura y peso en el paladar.

Verdejo y tempranillo blanco.

Maridaje: perfecto con aperitivos, pasta, pescados, mariscos y carnes blancas.

Temperatura de servicio
7-9 °C.

COLOR

Color amarillo pálido, con destellos verdosos, muy limpio y brillante.

AROMA

El vino debe dejarse reposar en la copa durante unos instantes para que se abra y muestre su complejidad. Inicialmente, destaca su carácter afrutado, especialmente en esta cosecha, resaltando la manzana verde y la pera, dando pie a un aspecto floral, con flores blancas como la magnolia y la acacia, y sutiles notas de miel, algunas especias y un ligero tostado.

SABOR

En el paladar, el vino sorprende por su gran intensidad frutal, excelente textura y una muy buena acidez que hace que sea refrescante y delicioso.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS




 PRODUCTO DE ESPAÑA
Campo Viejo™

CAMPO VIEJO ROSADO

Maceración de las uvas en frío durante 12-18 horas. Fermentación del mosto obtenido en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12 y 18 °C para obtener un vino lo más afrutado posible tanto en nariz como en boca. El contacto con lías finas después de la fermentación aporta complejidad y la boca gana en textura.

Tempranillo.

Maridaje: ideal con verduras, pastas y carnes blancas.

Temperatura de servicio
8-10 °C.

COLOR

Rosa brillante con tonos frambuesa.

AROMA

En el olfato se produce una fusión de aromas de frutas: fresas, ciruelas y moras negras, con toques florales de rosas y violetas.

SABOR

Fragante en el paladar, redondo, suave y delicado, con la justa frescura para producir un refrescante rosado.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO SEMIDULCE

Partimos de una selección de uvas de la variedad Verdejo a las que sometemos a un suave prensado para obtener el mosto yema. Este mosto es desfangado para dejarlo limpio y proceder a su fermentación baja temperatura (entorno a los 14-16 °C). Utilizamos una levadura seleccionada especialmente para la elaboración de blanco dulces. Esta levadura es muy sensible al frío, de tal forma que cuando alcanzamos el nivel de azúcar residual que deseamos, paramos la fermentación con un “golpe de frío” y así lo mantenemos, muy frío hasta el embotellado.

Maridaje: ideal con verduras, pastas y carnes blancas.

Temperatura de servicio
6–8 °C.

COLOR

Vino de color muy atractivo, pajizo, con destellos acerados.

AROMA

Aromas muy agradables de fruta y flores blancas. En el paladar muy perfumado y bien equilibrado, oscila entre la clara frescura de su acidez y la dulzura del azúcar.

SABOR

Sensación muy sedosa en la boca y un final bastante largo. Acaso su mayor atractivo radique en el hecho de que es un vino dulce y fresco al mismo tiempo.

GRADO ALCOHÓLICO

11°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO VENDIMIA SELECCIONADA

Elaborado con vino 100% tempranillo con una elaboración clásica despalillado estrujado. Temperaturas de fermentación en torno a los 25 °C con maceraciones moderadas de unos 15 días. Crianza de 18 meses dominando el roble americano sobre el roble francés. Hemos elegido tres toneleros que respetan la personalidad aromática del vino.

Maridaje: muy versátil, perfecto con carnes blancas y rojas, arroces, verduras y pastas.

Temperatura de servicio
16–17 °C.

COLOR

Rojo cereza, muy atractivo.

AROMA

Nariz intensa con registros variados: cereza, ciruela, mora, arándano; notas de romero, espliego, menta, regaliz, con toques de pimienta negra, clavo, vainilla, cacao, que hacen de él un vino elegante.

SABOR

Delicioso en boca, con taninos suaves. Es un vino que deja recuerdos de frutas rojas, hierbas y especias y el deseo de volverlo a beber.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS



CAMPO VIEJO ECOLÓGICO

Innovador vino de producción 100% ecológica. Color vivaz, profundo y brillante. Nariz inundada de fruta roja como las cerezas, ciruelas, moras. También tienen su hueco las fresas y las frambuesas y ligeras notas de hierbas aromáticas que la hacen más refrescante. Boca suave. Sentimos como el vino resbala mientras nos inunda con la fruta y nos hace desear un nuevo sorbo. Si además está a su temperatura, unos 15 °C nos resultará alegre y refrescante. El final nos recuerda durante mucho rato las sensaciones vividas mientras teníamos el vino en la boca. Perfecto con chacinas calientes, legumbres, sopas de carne y verduras, con setas, huevos, pizzas y empanadas.

Temperatura de servicio
15 °C.

COLOR

Vivaz, profundo y brillante.

AROMA

Fruta roja.

SABOR

Suave y afrutado.

GRADO ALCOHÓLICO

13°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Faustino VII, Diamante, El Coto, Cune.

VINOS




YSIOS 2015

100% Tempranillo procedente de viñedos viejos de edad superior a 35 años. Vendimia manual en caja de 10 kilos. Mesa de selección en bodega para eliminar partes dañadas. Fermentación y maceración de entre 12-20 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24-26 °C. Envejecimiento de 12 meses en barrica francesa.

Temperatura de servicio
14-17 °C.

COLOR

Atractivo y vivo color rojo rubí, con ribete violeta.

AROMA

Recuerdos de fruta roja madura en equilibrio con las notas de fruta de bosque y frutillos negros, junto a aromas minerales y suaves especiados.

SABOR

En boca es elegante, con recuerdos de cereza picota madura, fruta negra, y especias, con agradables taninos, toques minerales y final largo e intenso.

GRADO ALCOHÓLICO

14°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS



YSIOS™



YSIOS LOS PRADOS

Vendimia manual en cajas de 10 kilos. Maceración prefermentativa a 10 °C durante 4 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28 °C. Maceración post-fermentación de 7 días. Envejecimiento en barrica francesa tanto nueva como barrica usada de 12 meses.

Temperatura de servicio
14-17 °C.

COLOR

Color rojo-púrpura con ribete violeta.

AROMA

Intensos recuerdos a fruta negra, ciruela, regaliz, grosella y notas de tiza, finas especias y notas minerales.

SABOR

En el paladar muestra buena estructura y frescor. Es firme, serio y honesto, con alguna nota de reducción. Suave, tostado y con recuerdos de fruta negra.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS





YSIOS EL BLANCO

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración en frío con las pieles durante 12 horas. El mosto yema y la primera prensada a baja presión fermentan juntos en barricas francesas de 500 y 225 litros. 9 meses de crianza sobre lías.

Temperatura de servicio
12-14 °C.

COLOR

Color amarillo limón de intensidad media-baja.

AROMA

En nariz, de intensidad media e inicio tímido, enseguida muestra el lado más floral y delicado de las viejas viuras de Rioja Alavesa, con notas de acacia, manzanilla y pétalos de rosa, acompañados por notas de fruta como manzana, pera, cítricos y recuerdos de albaricoque; su elegancia se aprecia con las notas de hinojo y la pimienta blanca, junto a aromas de sílex y piedra caliza, con ligeras notas de lía y levadura.

SABOR

En boca se muestra con tensión y nervio, y tiene textura y grasa. Aromas de flor de acacia, rosa, manzana y piña, acompañados por las notas minerales de piedra de río, sílex, pizarra. Complejo y elegante, con un final largo y cremoso.

GRADO ALCOHÓLICO

12°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS



YSIOS™



YSIOS ROSÉ

Elaborado cuidadosamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano, representa la expresión más singular y delicada de nuestras Garnachas de viñedos viejos. Garnacha procedente de dos parajes únicos en Rioja, la zona de Rincón de Olivedo y La Pedriza en Tudelilla, a la que se le añade un toque de Viura y Tempranillo de Rioja Alavesa. Esta combinación nos ha permitido elaborar un vino con una textura en boca muy expresiva y un final refrescante y delicado.

Temperatura de servicio
10–12 °C.

COLOR

Rosa pálido con toques de piel de cebolla.

AROMA

De nariz intensa y perfumada, con elegantes aromas florales, acompañado de sutiles notas de fruta roja, blanca y fruta de hueso, frambuesa, pera, albaricoque.

SABOR

En boca es fresco y delicado, y muestra una amplia gama de matices frutales y florales. Final refrescante y delicado.

GRADO ALCOHÓLICO

13°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

OTT Domaine, Whispering Angel, Miravall, Minuty, Primer Rosé [M.Murrieta], Habla Rita, Marbella Blush Rosé.

VINOS



YSIOS™



YSIOS FINCA EL NOGAL

La añada 2017 fue una de las más cálidas y secas. Una primavera y un verano muy cálidos que provocaron el adelanto del ciclo vegetativo y de la vendimia, con unos niveles de calidad y pureza nunca antes vistos.

Vendimia manual en cajas de 10 kg.

Maceración pre-fermentativa y fermentación en depósito de madera abierto, con suaves bazuqueos durante 14 días.

Envejecimiento de 20 meses en barrica francesa usada de 225 litros.

Temperatura de servicio
15-17 °C.

COLOR

Rojo picota granate de capa alta y profundo.

AROMA

Complejo e intenso, con recuerdos de cassis, ciruela, moras, tinta china, regaliz, café tostado y especias.

SABOR

Jugoso, amplio y estructurado, con sensaciones de fruta de bosque, ciruela negra, mora, granos de café y elegantes tostados. Vino con gran persistencia y un largo final lleno de matices.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS





YSIOS FINCA LAS NAVES

Las Naves es un viñedo de 1,1 has plantado en Elvillar antes de 1902, entre los 540 y 560 metros sobre el nivel del mar. Tempranillo es la principal variedad, acompañada por un pequeño porcentaje de otras variedades como Garnacha, Graciano y Viura. Toda la uva se vendimia y fermenta junta para obtener una expresión honesta de esta parcela única.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Color rojo morado intenso y profundo.

AROMA

En nariz es intenso y atractivo, con aromas de frutos silvestres, hierbas aromáticas, aromas florales, ligera mineralidad y notas especiadas y tostadas.

SABOR

En el paladar el vino es rico, denso y aromático, con frutas del bosque, hierbas aromáticas, especias y ligeras notas de reducción, con taninos sabrosos y un largo final.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS



YSIOS™



YSIOS GRANO A GRANO

Las uvas proceden de La Pedrera, un viñedo 0,8 hectareas situado en Laguardia, plantado en 1962, y que se caracteriza por tener un suelo arcilloso calcáreo con una veta de suelo arenoso-ferroso en su parte oeste, con solo 35 centímetros de profundidad.

Temperatura de servicio
14-17 °C.

COLOR

Profundo color morado oscuro.

AROMA

Brillante, fresco y honesto aroma de un tempranillo perfectamente maduro, con intenso aroma de cereza, fresa y ciruela. Espléndida pureza y profundidad.

SABOR

En el paladar el vino es denso, con taninos finos y elegantes, notas de madera perfectamente integradas y recuerdos de regaliz, hierbas aromáticas y frutas negras.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

VINOS




YSIOS LAGUNAZURI

Plantado desde 1930. Situada entre Laguardia y Leza, es nuestra parcela más septentrional y con mayor influencia atlántica. Suelo rico en calizas, con una profundidad superior a los 150cm descansado sobre las lajas de arenisca, dotando al suelo de una profundidad útil alta. Vendimia manual en cajas de 10 kilos. Maceración pre-fermentativa y fermentación en depósito de madera abierto, con suaves bazuqueos durante 14 días. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Temperatura de servicio
15-17 °C.

COLOR

Rojo picota granate de capa alta, brillante y profundo.

AROMA

Intensa y fresca. Predominan los aromas de fruta roja y fruta del bosque, fresas, frambuesas... con un sutil toque de madera muy integrada.

SABOR

Jugoso, amplio sedoso, con sensaciones de fruta de bosque, fruta roja, moras, y sutiles y elegantes tostados. Vino con gran frescura e intensidad aromática y con un largo final elegante lleno de matices.

GRADO ALCOHÓLICO

15°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O.C. La Rioja.

COMPETENCIA

Muga, Sierra Cantabria, Abel Mendoza.

V I N O S



R I B E R A
D E L
D U E R O

VINOS



ALCORTA™

ALCORTA ROBLE-ÁGIL

Construido exclusivamente a partir de la variedad Tinta del País. Tras el proceso de fermentación, el vino permanece 2 meses en barricas de roble francés y americano para convertir a la madera en una protagonista más.

Perfecta armonía con todo tipo de carnes, caza, asados y quesos curados.

Temperatura de servicio
16-17 °C.

COLOR

Intenso color cereza con borde rubí, limpio y brillante.

AROMA

Delicada complejidad aromática, con aromas a frutas rojas maduras, vainilla y toques tostados del roble.

SABOR

En boca resulta carnoso, y con un recorrido largo y elegante.

GRADO ALCOHÓLICO

14°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Protos Roble.

VINOS



Tarsus™

TARSUS ROBLE

Elaborado con uvas 100% tinto del país. Criado en barrica durante 4 meses, primando el roble americano 70% francés, 30% utilizando barrica nueva y seminueva.

Maridaje: ideal para acompañar carnes rojas y blancas.

Temperatura de servicio
16-17 °C.

COLOR

Atractivo, con buena intensidad, muy vivo y con ribete morado.

AROMA

En nariz encontramos la fruta tanto roja como negra, combinada con la madera fina y elegante. Aparecen también muy marcados los tonos regaliz, típico de esta variedad.

SABOR

En boca es amplio y sabroso, y podemos encontrar la madera, dejando bastante recuerdo y largura.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Protos roble, Carmelo Rodero roble, Pago Capellanes roble.

VINOS



Tarsus™

QUINTA TARSUS CRIANZA

Elaborado con uvas 100% Tinta del País. Tiene de 20 a 30 días de elaboración a una temperatura entre 24° y 26° con el objetivo de conseguir mayor carga de fruta, y una crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano en partes iguales, siendo un tercio de estas barricas, nueva, y el resto de 1 o 2 años. Se completa la crianza con 1 año de reposo en botella.

Maridaje: ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Rojo intenso con borde violáceo.

AROMA

Aromas a fruta roja combinados con los tostados y especiados de la bodega, con notas florales.

SABOR

En boca es un vino elegante, afrutado con un tánico amable.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Protos crianza, Carmelo Rodero crianza, Pago Capellanes crianza, Pesquera crianza.

VINOS



Tarsus™

TARSUS RESERVA

Elaborado con uvas 98% Tinta del País, 2% Cabernet Sauvignon. Tiene de 25 a 30 días de elaboración a una temperatura entre 28° y 30° y una crianza de 16 meses en bodega de roble francés (80%) y americano (20%) en su mayoría nuevas. Se completa la crianza con 1 año y medio de reposo en botella.

Maridaje: ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Rojo picota intenso.

AROMA

Aromas a fruta negra madura, café y especias minerales, elegante y profundo. Con notas ahumadas y tostadas.

SABOR

En boca entrada dulzona, voluminoso, expresivo con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO

13°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Protos reserva, Abadía retuerta, y Pago de Carrovejas.

VINOS



Tarsus™

TARSUS FINCA EL CANTO

100% Tinta del País. Vendimia manual en cajas de 12 kg. Vendimia seleccionada en el campo, racimo a racimo. Elaboración en depósitos de 5000 l intentando extraer todo el potencial de la uva y de esta zona en concreto.

Trabajo más artesanal, intentando evitar acciones mecánicas, sustituyendo remontados por bazuqueos. Crianza: 19 meses en barrica. Tipo de roble: 100% roble francés.

Maridaje: guisos de carne, aves de caza y corral, y postres con mermelada de frutas negras del bosque y/o chocolate.

Temperatura de servicio
14–17 °C.

COLOR

Vibrante color rojo picota con ribete azulado.

AROMA

En nariz, aromas muy vivos y frescos, profundos, penetrantes aromas a frambuesa, fruta negra, flores azules, incienso y sutiles cacaos.

SABOR

Boca eterna, vino sabroso con un dulce ataque, carácter, volumen galante, evoca su ascendencia, viña y suelo.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Terreus, Doninio de Atauta, Malleolus.

VINOS



Tarsus™

TARSUS SELECCIÓN DE VIÑEDOS

Elaborado con uvas 100% Tinta del País. Una mezcla de uvas que proceden de distintos orígenes. Viñedos viejos procedentes de Peñafiel, Roa y viñedos de más de 30 años de nuestra finca.

La vendimia se realiza de manera manual en pequeñas cajas de 12 kg.

La uva se despalilla pero no se estruja y se encuba entera en el depósito. La elaboración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable y en barricas de madera de 500 litros de capacidad.

Una vez acabada la fermentación alcohólica, se realiza la maloláctica en barrica nueva de roble francés de diferentes capacidades (225,300 y 500 litros). Posteriormente el vino es criado en las mismas barricas entre 16 y 18 meses.

Temperatura de servicio
16–18 °C.

COLOR

Color rojo picota intenso con matices violáceos.

AROMA

En nariz destaca la fruta negra con un delicado fondo floral acompañado por tonos tostados ahumados que aporta la madera, y un marcado carácter mineral del terruño.

SABOR

En boca es un vino potente y a la vez delicado, expresivo, con un tanino que le aporta carnosidad. Un vino muy frutal con un marcado carácter del terroir que le da complejidad.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Terreus, Doninio de Atauta, Malleolus.

VINOS



Tarsus™



TARSUS TERNO

Viñedo y composición varietal: Finca de Tarsus, Roa-Anguix 100% tinta fina, selección de la finca de Tarsus parcelas 19,20 y 21, con una edad media de 30 años y una orientación norte sur. 16 meses en bodega de roble francés 100% nuevo, resto del tiempo en botellero.

Maridaje: especialmente recomendado con guisos de carne, aves de caza y corral, y postres con mermelada de frutas negras del bosque.

Temperatura de servicio
16-17 °C.

COLOR

Intenso, poderoso, vivo, profundo, brillante rojo picota, púrpura de corazón negro. Lágrima densa y abundante.

AROMA

Esencia de flores, fruta, torrefactos, moras, arándanos, violeta, cacao, sándalo y regaliz nos recuerdan la crianza y el reposo en madera.

SABOR

En boca Impetuoso, robusto, carnoso. El avance es potente y complejo, y nos deja un sabor largo, intenso, de uva muy madura y taninos redondos.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°.

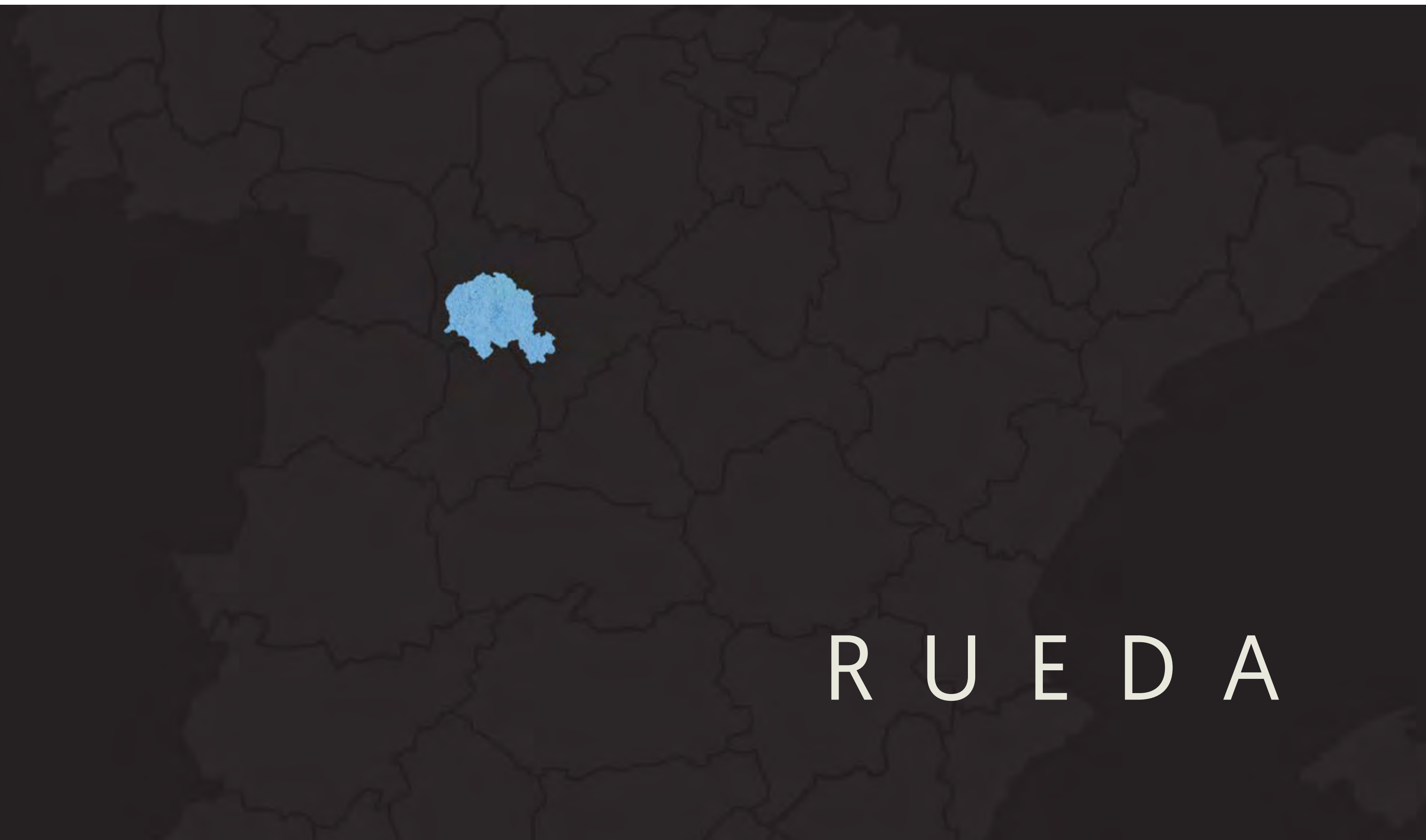
ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Ribera del Duero.

COMPETENCIA

Malabrigo, Parcela el Nogal, Pago Negralada.

V I N O S



R U E D A

VINOS



ALCORTA™

ALCORTA RUEDA VERDEJO-ATREVIDO

Vino fermentado a baja temperatura para conseguir un importante potencial aromático. La mezcla de variedades le permite un amplio registro de matices. La Verdejo aporta las hierbas, el cítrico y el peso de boca; La Sauvignon Blanc la floralidad, cítricos verdes como el pomelo y la fruta tropical; y la Viura, la frescura en boca.

Maridaje con ensaladas, arroces y pastas, aperitivos y pescados en salsa, carnes blancas.

Temperatura de servicio
8-10 °C.

COLOR

Atractivo color amarillo, pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

AROMA

Buena intensidad aromática con mezcla de matices frutales.

SABOR

En boca entra fresco, agradable, con buen peso y haciendo su conjunto redondo y equilibrado.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

Rueda.

COMPETENCIA

Palacio de Bornos.

VINOS



Tarsus™

TARSUS VERDEJO

Elaborado con uvas Verdejo. Con temperatura controlada para extraer la máxima frutalidad y potenciar los aromas de la Verdejo.

Maridaje: es el acompañamiento perfecto para marisco y pescados en general, mousses de pescado y ahumados, sopas, cremas y quesos frescos.

Temperatura de servicio
8-10 °C.

COLOR

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

AROMA

Hierbas aromáticas, boj, retama y eucalipto, frutas tropicales, brote de cassis, pomelo y notas cítricas.

SABOR

En boca es sabroso y con relieve, acidez refrescante, untuoso y muy equilibrado.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5°.

ZONA PRODUCCIÓN

D.O. Rueda.



Pernod Ricard

