

TRES BLASONES

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



SPIRITS

LICOR, WHISKY, BRANDY & COGNAC, GIN, RON, AMARGO, TEQUILA, CACHAÇA

Su inconfundible receta de hace más de 150 años, producto de la perfecta combinación de cáscaras de naranjas dulces y amargas, hace de Cointreau un licor intenso y suave, cálido y refrescante, dulce y amargo, poseedor de esa dosis del “je ne sais quoi” francés, ideal para la elaboración de cócteles con estilo y personalidad.

Histórico Licor destilado a partir de la cáscara de naranjas dulces y amargas 100% natural.

La destilería Cointreau comenzó en 1849 de la mano de Adolphe y su hermano Edouard-Jean Cointreau. Al principio comenzaron con un licor de cerezas llamado “Guignolet”, pero el éxito comenzó cuando lograron el hoy famoso producto elaborado a partir de cáscaras de naranjas amargas y dulces, siendo el creador de la categoría Triple Sec.

Las primeras botellas de Cointreau fueron vendidas en 1875.

Hoy se venden 13 millones de botellas cada año en más de 150 países.

Cointreau ha lanzado recientemente su versión Noir. Una combinación elegante de Cointreau y Remy Martin.

Momentos de consumo:
Sobremesa (puro más hielo), cocktails, gastronomía.



CURIOSIDADES

- El secreto de su elaboración y composición ha sido cuidadosamente guardado desde hace más de 130 años.
- Parte de su fama va unida a la forma característica de su botella, cuadrada con bordes redondeados y de color ámbar para que su contenido no se corrompa con la luz.
- En 1989 la empresa se fusionó con la marca de coñac Rémy Martin tras la cual la empresa adoptó el nombre de Rémy Cointreau.

Origen

Angers, Francia



Categoría

Triple Sec

Vol. Alcohol

40%

Perfect Serve

Sidecar



Cosmopolitan



Margarita



Año de fundación

1849

Disaronno es mundialmente conocido como el licor italiano por excelencia. Originario de Saronno, Italia, mantiene su receta intacta desde el año 1525. Es un licor de aspecto ambarino-rojo y de sabor agrídulce y amargo, característico de la combinación de almendras y frutas empapadas en aceite de damasco junto a diecisiete hierbas cuidadosamente seleccionadas.

Un discípulo de Leonardo Da Vinci es encargado de embellecer la estatua de la virgen de los milagros en Saronno, cerca de Milán. Toma como musa a una campesina, de la que se enamora.

Esta mujer le regala un licor de almendras casero y se da a conocer el producto en la ciudad como Amaretto Di Saronno. Luego el pintor lo lleva desde Saronno, hacia el resto de Italia.

En 1817 se empezó a distribuir oficialmente el producto que conocemos hoy día.

Momentos de consumo:
Ideal solo o con hielo, sobremesa.
Coctelería clásica y de autor.



CURIOSIDADES

- Se define como el mejor licor italiano.
- Aparece en la película "Lost in Translation" (Bill Murray y Scarlett Johansson).
- La botella es un ícono en sí misma, fue diseñada originalmente y hecha a mano por un artesano de Cristal de Murano.
- Es el licor italiano más vendido del mundo.

Origen

Saronno, Italia



Categoría

Amaretto.

Licor Italiano de almendras.

Vol. Alcohol

28%



Perfect Serve

Disaronno Sour



Con hielo



Año de fundación

1525

El legendario licor de whisky escocés, elaborado a base de miel y una receta secreta de hierbas y especias, combina la esencia creada para el príncipe Charles de Escocia con una fina malta escocesa añejada.
Es una bebida premium de un legado único: una receta secreta desde 1745, un príncipe con coraje, fieles compañeros de campaña y una bebida.

En Julio de 1745, el Príncipe Charles Edward Stuart, más conocido como Bonnie Prince Charlie, huía de una derrota en batalla. Quienes lo ayudaron recibieron en muestra de su gratitud la receta del licor personal del príncipe y así nació para el mundo Drambuie.

El nombre es una traducción del gaélico original "la bebida que satisface".

Momentos de consumo:
Ideal para sobremesa, digestivo.
Cócteles clásicos, memorables y elegantes.
Cócteles nuevos, tragos de autor con combinaciones extravagantes.



CURIOSIDADES

- Drambuie fue el primer licor en entrar a la "Casa de los Lords" en Inglaterra. Un año después el Palacio de Buckingham ordenaba su primera caja para la cava privada.
- El coctel más famoso con Drambuie, Rusty Nail, nació gracias a la prohibición americana. Se hizo muy necesario para poder beber los alcoholes rústicos y de mala calidad de la época, para cubrir imperfecciones en los bares clandestinos y speakeasy.

Origen

Escocia



Categoría

Licor a base de Whisky, miel, hierbas aromáticas y especias

Perfect Serve

Rusty Nail



Drambuie Collins



Con hielo y cáscara de naranja



Vol. Alcohol

40% 

Año de fundación

1745

Wild Africa Cream nació en los famosos campos de Sudáfrica, donde el agua procedente de reservas naturales y el aire fresco de la montaña se combinan.

Kwv es uno de los grupos productores de vinos y spirits más importantes de Sudáfrica, con más de 20 bodegas y numerosos destilados.

Es en los campos y montañas de Sudáfrica donde se cultivan sus ingredientes: vainilla, caramelo y crema fresca combinado con el espíritu de África forman una sensación gloriosa.

La leche fresca de las vacas que habitan y pastan en los campos del grupo KWV se utiliza para elaborar la crema que es usada para la realización de Wild Africa Cream.



Momentos de consumo:

- Sobremesa
- Solo o con hielo
- Coctelería
- Con café.
- Se puede agregar en postres y helados

Origen

Western Cape, Sudáfrica



Categoría

Licor crema

Vol. Alcohol

17% 

Perfect Serve

Con hielo



Alexander



African Kiss



Año de fundación

1997

Bruichladdich es uno de los single malts más premiados y admirados del mundo. Fundado en 1881 y ubicado en la isla de Islay, la más austral de las Hébridas Interiores, Escocia. Es una de las 8 destilerías activas de dicha isla, zona tradicional de producción de whisky escocés de excelentísima calidad.

Fundada por los hermanos William, John y Robert Harvey. Utilizando su herencia familiar, tanto monetaria como de experiencia, abrieron la destilería.

Se diferenció desde un principio de las demás destilerías. Mientras que las viejas destilerías se parecían a las granjas, Bruichladdich se erigió desde las mismas rocas que bordeaban el mar.

Se eligieron alambiques que nadie utilizaba en esa zona con la idea de hacer un producto diferente, casi opuesto a lo que se hacía.

Elegante y floral, con un distintivo sabor a sal y cítricos.

Madurado durante un mínimo de 8 años a orillas del Lago Indaal.

Cebada 100% escocesa, destilado por goteo, madurado en Islay en roble americano y europeo. Sin turba. Libre de colorantes y sabores artificiales. Envasado con agua de manantial de Islay.



CURIOSIDADES

- Refuerzan su filosofía de hacer Whisky desafiando todas las convenciones elaborando productos con mucha turba, y también sin nada de turba.
- Productos vintage, ediciones limitadas, botellas con diseños diferentes para cada etiqueta.
- A partir del 2011 comenzaron a elaborar Gin The Botanist además de su clásico Single Malt Whisky.
- Elaboran también Octomore, que es el Whisky más ahumado del mundo.

Origen

Islay, Escocia



Categoría

*Islay Single Malt
Scotch Whisky*

Vol. Alcohol

50%



Perfect Serve

*Solo o con agua.
También puede ser disfrutado
con hielo.*

Año de fundación

1881

Bruichladdich es uno de los single malts más premiados y admirados del mundo. Fundado en 1881 y ubicado en la isla de Islay, la más austral de las Hébridas Interiores, Escocia. Es una de las 8 destilerías activas de dicha isla, zona tradicional de producción de whisky escocés de excelentísima calidad.

Fundada por los hermanos William, John y Robert Harvey. Utilizando su herencia familiar, tanto monetaria como de experiencia, abrieron la destilería.

No está filtrado en frío y no tiene agregados de caramelo.

Cebada 100% escocesa, madurado en barricas de roble Americano y Europeo.

Nariz: Humo de turba y bruma salada, frutos, canela, yodo, pimienta negra, paprika y vainilla.

Boca: potente, concentrado, profundo y complejo. Toda esta potencia equilibrada por la madera. Se percibe la dulzura ahumada de la cebada. Frutos sutiles, vainilla y especias.

Contiene mucha turba y es sumamente elegante.

Está entre los whiskies más ahumados del mercado argentino.



Destilado por goteo, madurado en barricas ex bourbon primer llenado y ex vino francés de segundo llenado.

Añejado durante 10 años completamente en la isla y envasado con agua de manantial de Islay.

Es un whisky muy ahumado, con 40 ppm (partes por millón de fenoles), un nivel muy por encima de la media de los ahumados.

Origen

Islay, Escocia



Categoría

*Islay Single Malt
Scotch Whisky*

Vol. Alcohol

50%

Perfect Serve

*Sólo o con agua. También
puede ser disfrutado con
hielo.*

Año de fundación

1881

Glen Moray es un genuino Single Malt whisky del corazón de Speyside, con un gran potencial de entrada al mundo de las maltas. Como todo Single Malt, Glen Moray es destilado en alambiques de cobre en su propia destilería, a partir de agua y cebada malteada, exclusivamente, desde 1897.

La destilería está ubicada en Elgin, capital de Speyside.

Durante 70 años fue una cervecería (Elgin West Brewery).

Cuidadosamente añejado en barricas, el conocimiento y la experiencia obtenida a través de generaciones, aseguran de que cada gota de whisky sea de la más alta calidad. La destilería se mantiene a la vanguardia de la industria, en la prueba de nuevas maderas para el añejamiento de sus whiskies como Chardonnay, Porto, Cabernet Sauvignon, jerez, etc.

Como un reflejo de Speyside, Glen Moray busca a los consumidores interesados en reconocidas marcas con extensa historia, con las que puedan identificarse.

Momentos de consumo: Sobremesa, solo o con hielo. Coctelería.



CURIOSIDADES

- Para el Whiskey clásico utilizan barricas americanas de bourbon, pero para todo su portfolio utilizan barricas de Porto, de Jerez y hasta de Chardonnay.
- Esta práctica nació en los inicios de la destilería para utilizar todo lo que se tuviera a mano.
- Se conservan algunas notas escritas a mano de cómo pasaron de utilizar su cebada destinada a la cerveza a su primer Whisky el 13 de septiembre de 1897.

Origen

Speyside, Escocia



Categoría

*Single Malt
Scotch Whisky.*

Vol. Alcohol

40% 

Perfect Serve

*Hasta 12 años:
Solo o en coctelería.
15, 18 y 25 años:
Solo o con un golpe de agua
en copa Glencairn .*

Año de fundación

1897

Benchmark es una bourbon whiskey de Kentucky, elaborado en la destilería Buffalo Trace, Nombrado luego de los hermanos McAfee que habitaron al norte de Frankfort a fines del siglo XVIII, esta receta de bourbon con base de centeno, es otra etiqueta que hace honor a la historia de la destilería y la tierra en la que se asienta.

La compañía dueña de Buffalo Trace Distillery es Sazerac, que compró la marca y la destilería para elaborar todo en un mismo lugar. Allí se produce el Whiskey Buffalo Trace y McAfee Benchmark n°8.

La marca fue creada por la desaparecida marca Seagram, a fines de los '60 como un bourbon Premium y lo elaboraban en Lawrenceburg, Kentucky, en la destilería conocida como Four Roses. En ese momento no se llamaba McAfee sino simplemente Benchmark Bourbon y venía en una botella tipo decanter con una etiqueta negra.

Durante la Ley Seca la destilería nunca paró de funcionar, ya que tuvo un permiso especial del gobierno para continuar con la destilación con fines medicinales. Por lo tanto, es la más antigua destilería de Whiskey en funcionamiento continuo en EEUU.

El origen del nombre es por Hancock McAfee, que fue en 1775 uno de los primeros colonos europeos en el lugar en donde está hoy Buffalo Trace.



CURIOSIDADES

- Wine Enthusiast le otorgó 90 puntos.
- Ganó medalla de oro y trofeo en el Desafío Internacional de Spirits.
- 2017 medalla de bronce en Competición Spirits of the world en NY.
- 2018 medalla de plata en Competición de Spirits internacionales en Denver.

Origen

Kentucky, EEUU



Categoría

Kentucky Straight
Bourbon Whiskey

Vol. Alcohol

40%

Perfect Serve

Old Fashioned



Whisky Sour



Manhattan



Año de fundación

1792

El búfalo antiguo esculpió senderos a través del desierto que llevaron a los pioneros y exploradores estadounidenses a nuevas fronteras. Uno de estos senderos llevó a las orillas del río Kentucky, donde Buffalo Trace Distillery ha estado fabricando whisky bourbon de la misma manera durante más de 200 años. En homenaje a los poderosos búfalos y al espíritu fuerte e independiente de los pioneros que los siguieron, creamos nuestro icónico Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey.

Buffalo Trace es destilado, envejecido y embotellado en la destilería más premiada del mundo. Hecho del mejor maíz, centeno y cebada malteada, este whisky envejece en barricas nuevas de roble durante varios años en bodegas centenarias hasta alcanzar el punto óptimo de madurez.

Durante la Ley Seca la destilería nunca paró de funcionar, ya que tuvo un permiso especial del gobierno para continuar con la destilación con fines medicinales. Por lo tanto, es la más antigua destilería de Whiskey en funcionamiento continuo en EEUU.

La compañía dueña de Buffalo Trace Distillery es Sazerak. En esta destilería se produce el Whiskey Buffalo Trace y McAfee Benchmark n°8.

Momentos de consumo:
Cocteles clásicos, solo o con hielo, sobremesa, aperitivo.



CURIOSIDADES

- Estados Unidos reconoció la destilería como patrimonio histórico cultural.
- Para ser denominado bourbon debe tener al menos 51% de maíz en su composición, lo que le da su sabor dulce característico.
- No se permite el agregado de colorantes en su composición, por lo que su color es natural.
- Elaboran whiskey de un solo tipo de grano, como trigo, centeno y maíz, así como también un blend de ellos.

Origen

Kentucky, EEUU



Categoría

Kentucky Straight Bourbon Whiskey.

Vol. Alcohol

45%



Perfect Serve

Old Fashioned



Mint Julep



Sólo o con hielo



Año de fundación

1792

Sir Edward's nos invita a conocer Escocia en su más pura tradición. Este whisky de mezcla o «blended» posee un equilibrio perfecto entre whisky de malta y whisky de grano. Sir Edward's es un valor seguro cuando se busca autenticidad. Si solo pudiéramos emplear un adjetivo para calificarlo, éste sería la fineza.

De la mano de la familia Bardinet (misma empresa de Glen Moray, Ron Negrita, entre otros) se elabora este Whisky escocés.

Casi un tercio de su contenido es single malt whisky, un nivel realmente alto en su segmento. Esta gran proporción de single malt le brinda a Sir Edwards una mayor complejidad y cuerpo en boca.

Es un producto amable y fácil de beber, su malta madre proviene de Glen Moray.

Momentos de consumo:
Sobremesa, aperitivo, digestivo.
Solo o con hielo, con agua. En coctelería.



CURIOSIDADES

- Aunque no indica la edad en la etiqueta, Sir Edward's es un Whisky de 8 años.
- Se ubica en la posición número 10 entre los Whiskies más vendidos de Francia.
- Edward's está separado por un apóstrofe porque la empresa fue nombrada como DE Edward, el hijo de Paul Bardinet.

Origen

Escocia



Categoría

Blended Scotch Whisky

Vol. Alcohol

40%

Perfect Serve

Con Ginger Ale



Año de fundación

1891

On the Rocks



Nacido en el corazón de viñedos franceses, el brandy Bardinet Napoleon fue destilado y envejecido en barricas de roble, en las cavas de Bardinet ubicadas en la región de Bordeaux. Su botella de estilo único con letras de color sangre y oro, revelan su poderío y carácter.

El Brandy Bardinet figura entre los tres primeros Brandies franceses a nivel mundial.

Es destilado en alambiques de cobre y envejecido en barricas de roble blanco.

Se lo aprecia por su nariz equilibrada, sus delicadas notas a fruta cocida y madera, aromas frutales de uva pasa, ciruela pasa, durazno deshidratado y roble. En boca es suave, equilibrado, con sabores marcados de frutos, vainilla y roble. Persistente y largo final.

Momentos de consumo:
Sobremesa, solo o con hielo, en coctelería clásica y moderna.



CURIOSIDADES

- Se lo conoce como el “French Brandy”.
- Inmejorable relación precio calidad que presta a la preparación de cocteles con esta majestuosa categoría de vinos destilados.

Origen

Bordeaux, Francia



Categoría

Brandy destilado de vino

Vol. Alcohol

36% 

Perfect Serve

Sling



Alexander



Año de fundación

1857



Brandy 100% destilado de vino.

De color ámbar con reflejos oro, es un brandy de mucho cuerpo, de sabor redondo, sabroso, suave y agradable al paladar.

Creado en 1913 por Gonzalez Byass.

Los 3 requisitos para ser un brandy de jerez:

- Envejecido en Jerez.
- Envejecido usando el tradicional sistema de Solera y Criaderas.
- Envejecido en botas previamente usadas para vino de Jerez.

Envejecido durante 1 año en botas que previamente han contenido vino de Jerez.

Contamos también con el Brandy Soberano 5 años

Soberano 5 años: Envejecido durante 5 años en botas de roble americano que previamente han contenido vino de Jerez.

Momentos de consumo:
Sobremesa, solo o con hielo.
Coctelería clásica y moderna.



CURIOSIDADES

- Comenzó a producirse antes de la marca Ultra Premium Lepanto.
- Inicialmente fue comercializado bajo el lema "Insuperable".
- A pesar de que la marca fue creada en 1913, la primera exportación de Brandy de González Byass data del 1845, 2 barriles a Dublin.

Origen

*Jerez de la Frontera,
España*



Categoría

*Brandy de Jerez.
Destilado de vino.*

Vol. Alcohol

36%

Perfect Serve

B&B



French Kiss



Carajillo



Año de fundación

1913



Brandy de Jerez de Solera Gran Reserva. 100% holandas provenientes de la destilación de uva Palomino de la zona de Jerez. Su vejez media es superior a doce años conseguida mediante el tradicional sistema jerezano de “Criaderas y Solera”.

Producido por Gonzalez Byass desde 1844.

Brandy Lepanto es un brandy de Jerez, de la categoría Solera Gran Reserva, que requiere mínimo 12 años de añejamiento.

Se utiliza solamente el mejor mosto de uva Palomino (llamada yema) y se destila en alambique de cobre.

Se añeja en barriles de roble blanco que previamente tuvieron Jerez.

Durante 9 años en barricas que tuvieron Jerez Tío Pepe y los últimos 3 años en barricas que tuvieron Jerez Matusalém (vino añejado por 30 años).

Los primeros “pot stills” utilizados por González Byass fueron comprados en Cognac en 1844.

El mosto yema es la categoría que representa los mostos más finos, aromáticos, suaves y afrutados, por tanto, de mayor calidad.



CURIOSIDADES

- Es el único Brandy producido en su totalidad en Jerez con la variedad de palomino fino.
- Se comenzó a mezclar con otras bebidas en la coctelería moderna con el impulso del “Lepanto around the world” y “Sherry cocktails” by Lepanto, campañas de su productor Gonzalez Byass.

Momentos de consumo:
Solo o con hielo. Sobremesa.

Origen

Jerez de la frontera,
España



Categoría

Brandy de Jerez.
Destilado de vino.

Perfect Serve

Solo, en copa de cristal

B&B

French Kiss



Vol. Alcohol

36%

Año de fundación

1844

Rémy Martin VSOP es el Cognac de calidad superior nº 1 en Francia y en el mundo. Considerado una obra maestra de por sí, es elaborado con uvas provenientes en un 55% de la Grande Champagne y 45% de la Petite Champagne, contiene Cognacs de 4 hasta 12 años de añejamiento. Los viñedos en la zona de Cognac, los alambiques de cobre donde se realiza la destilación, y la experimentada enóloga son algunas de las claves que hace de Rémy Martin un Cognac único e inconfundible.

Creado por el maestro de cava André Renaud, es elaborado únicamente a partir de uvas blancas (Ugni Blanc, Follé Blanc y Colombar) de dos zonas de elite francesas: La Petite Champagne y La Grande Champagne, juntas son llamadas Fine Champagne.

Se destilan entre 60 y 65 mil litros de vino al año produciendo unos 15 millones de botellas de Cognac Rémy Martin.

En 1927, el maestro bodeguero André Renaud crea el primer VSOP Fine Champagne.

Momentos de consumo:
La sobremesa es el momento ideal. Solo, con hielo o con agua. Cocteles clásicos y de autor.



CURIOSIDADES

- Churchill celebró el fin de la Guerra con varias cajas de Rémy Martin.
- “Todos los Cognac son brandies, pero no todos los brandies son Cognac” frase del CEO Mundial de Rémy Martin.
- Este destilado pasa varios años en barricas de roble francés y cada año pierde un porcentaje del líquido producto de la evaporación, este 2% a 3% es comúnmente llamado “la parte de los ángeles”. Hay una película con este nombre que refiere a este mismo evento.

Origen

Cognac, Francia



Categoría

*Cognac Premium,
destilado de uvas.*

Vol. Alcohol

40% 

Perfect Serve

Solo, en copa de cristal

Año de fundación

1724

Side Car



Con Ginger Ale



Rémy Martin es el Cognac de calidad superior nº 1 en Francia y en el mundo. Considerado una obra maestra de por sí, es elaborado con uvas provenientes en un 85% de la Grande Champagne y 15% de la Petite Champagne y contiene Cognacs de 12 hasta 40 años de añejamiento. Es una mezcla excepcional de 400 eaux de vie. El arte de la mezcla le permite a Remy Martin expresar la compleja paleta aromática de XO Cognac Fine Champagne.

Rémy Martin XO es el sello de nuestro maestro de cava quin, con sus conocimientos expertos, mezcla más de 400 aguardientes diferentes, revelando el mismo estilo y complejidad desde su creación, en 1981.

Se trata de una mezcla de las dos mejores "Crus" de Cognac Fine Champagne, con un 85% de aguardientes provenientes de Grande Champagne y 15% de Petite Champagne, conocidos por producir las uvas de mejor calidad para ofrecer una intensidad aromática inigualable

Notas de Cata: Delicado color ámbar. En nariz ofrece complejos aromas de jazmines y rosas, mientras que en boca impacta por su sabor frutado. Afloran de inmediato las notas de higos y naranjas, acompañadas por otra un tanto más suave de canela fresca. Final muy persistente.



Remy Martin XO es un ejemplar delicado y cuidadosamente elaborado, en el que se percibe el grandioso aporte del añejamiento.

Es opulento, radiante y refinado.

Origen

Cognac, Francia



Categoría

Cognac Ultra Premium

Perfect Serve

Se busca beberlo solo o con un pequeño agregado de agua.

Vol. Alcohol

40%

Año de fundación

1724

(año en el que se funda la casa Rémy Martin)

Exclusivamente creado con aguardientes de la región francesa de la Grande Champagne, Louis XIII es un Cognac sublime e incomparable. Es una mezcla excepcional de más de mil doscientos eaux-de-vie envejecidos durante más de 100 años. Cuatro generaciones de maestros mezcladores (bodegueros) han seleccionado y evaluado cuidadosamente cada uno de los aguardientes, los cuales envejecieron en centenarios toneles únicos conocidos como "Tierçons". Es la quinta esencia de un auténtico arte, una verdadera obra maestra. El producto es presentado en una botella de cristal Baccarat que en sí misma es una auténtica joya.

LOUIS XIII, creado por Paul-Emile Rémy Martin en 1874, cuenta con más de 143 años de historia.

Desde su origen, cada generación de jefes de bodega selecciona el aguardiente más antiguo y más precioso de nuestras bodegas para LOUIS XIII.

El nombre Louis XIII es en tributo al rey de Francia Louis XIII, ya que bajo su reinado la familia Rémy Martin estableció su residencia en el área de Cognac. Él fue el primer monarca en reconocer Cognac como categoría.

Hoy, el jefe de bodega Baptiste Loiseau está apartando nuestro aguardiente más fino como una herencia para sus sucesores del próximo siglo.

A través de las décadas, una misteriosa comunión entre aire, madera y aguardiente culmina en una mágica explosión de aromas, evocación de mirra, miel, rosas secas, madre selva, caja de cigarrillos, cuero, higos y maracuyá. Desarrolla aromas intensos que persisten más de una hora en el paladar.



Una mezcla de hasta 1200 aguardientes, 100% provenientes de Grande Champagne.

Las botellas, numeradas individualmente, están diseñadas según una botella metálica original del s.XVI descubierta en el sitio de la batalla de Jarnac. Han sido elaboradas en cristal fino durante generaciones, sopladas por los más hábiles maestros artesanos.

Aparece en muchas películas, como "Cocktail" con Tom Cruise.

Origen

Cognac, Francia



Categoría

Cognac Ultra Premium

Vol. Alcohol

40%

Perfect Serve

Se busca beberlo sólo o con un pequeño agregado de agua.

Año de fundación

1724

(año en el que se funda la casa Rémy Martin)



Fireball fue originalmente parte de una línea de aguardiente con sabor desarrollado a mediados de la década de 1980. La historia del fabricante es, en parte, que fue el producto de los esfuerzos de un bartender canadiense para calentarse de los frentes fríos del Ártico. The Sazerac Company compró los derechos de marca y la fórmula en 1989.



Es un licor de whiskey infusionado con sabores naturales de canela y un ligero toque picante, dando como resultado un sabor dulce a canela intensa, que genera un picor en boca, que desaparece rápidamente.

Fireball es un fenómeno mundial que se relanzó en el año 2007 y pasó a ser uno de los mayores casos de éxito en ventas en décadas.

Momentos de consumo:
Shots, on the rocks o cocteles.
Servir directamente del freezer.

CURIOSIDADES

- Los años de mayor explosión en ventas se dieron entre 2011 y 2013, donde la marca pasó de facturar U\$D 1,9 millones a U\$D 61 millones.
- Gran parte del éxito de Fireball se puede ver con las permanentes copias de diferentes marcas de whisky como las versiones "Fire" de Jack Daniels, Jim Beam o Evan Williams.
- En EEUU su éxito es masivo: ha superado en ventas a marcas históricas como Jameson, Jaggermeister, José Cuervo, etc.

Origen

Canadá



Categoría

Licor de Whiskey

Vol. Alcohol

33%



Perfect Serve

Firebomb



On the rocks



Año de fundación

1984

Broker's Gin se elabora en una destilería de 200 años de antigüedad en el corazón de Inglaterra con un alambique de cobre tradicional. La receta es tan antigua como la destilería. No hay agregados artificiales de sabor, ni aceites, ni edulcorantes, ni esencias. Creemos que nuestros antepasados hicieron un trabajo inmejorable perfeccionando las recetas de ginebra durante muchos cientos de años.

Creado por Martin y Andy Dawson.

Producto de la destilación de alcohol de trigo inglés y diez ingredientes de diferentes partes del mundo que incluyen hierbas aromáticas como enebro, especias y secretos que no serán develados.

Un destilado de grano puro destilado 4 veces, hecho de trigo inglés principalmente se redestila con diez ingredientes botánicos de origen internacional (de 3 continentes diferentes) creando una ginebra de excelente sabor y suavidad. La 5ta destilación es en alambiques de cobre.

Broker's Gin ha ganados más premios en los últimos diez años que ningún otro gin.

Momentos de consumo:
Coctelería clásica y moderna.



CURIOSIDADES

- En 2013 fue aprobado Kosher.
- Se eligió la figura del típico hombre de negocios inglés de época para su etiqueta cuando fue lanzada su publicidad en los años 30, y un sombrero bombín como tapa.
- Su imagen es la que eligen para identificar que el Gin nació en Inglaterra y para esos hombres.

Origen

Reino Unido



Categoría

London Dry Gin

Vol. Alcohol

40% 

Perfect Serve

Gin Tonic



Tom Collins



Negroni



Martini

Año de fundación

1998

The Botanist Gin es una exploración progresiva del patrimonio botánico de la Isla de Islay, al oeste de Escocia. Veintidos botánicos locales que crecen de manera silvestre en la isla y se recogen de forma manual en momentos precisos del año. Entre ellos encontramos nueve bayas, cortezas, semillas y cáscaras que se fusionan durante una destilación extremadamente lenta.

Este primer y único Islay Dry Gin es una rara expresión del corazón y el alma de esta icónica y remota isla de Escocia.

Destilado a base de bayas de enebro, hierbas, cortezas, cáscaras, raíces y semillas.

Es un producto que sigue las reglas de los ingredientes básicos de todo gin, pero le agrega 22 hierbas botánicas más, exclusivos de Islay. Estos ingredientes agregados más los dos botánicos que los recolectaron le dan su nombre.

Producido por la destilería Bruichladdich en Escocia.

Una sinfonía de aromas a menta dulce, enebro de primavera, cilantro, anís, limón y naranja, miel y coco.

Momentos de consumo:
Solo o con hielo. Aperitivo, coctelería, sobremesa



Sabor rico y sutil, fresco en la entrada, luego cálido. La frescura cítrica estimula las papilas gustativas, desarrollándose en un sabor profundo, rico y especiado que explota a través del paladar.

Se utiliza una doble infusión para realizarlo. Se infunde el alcohol con los 9 elementos principales y luego ese vapor pasa por una selección de 22 botánicos (pétalos, hojas, etc.) de Islay para tomar su aroma y sabor, pero no llegar a quemarlo o destruirlo.

Origen

Islay, Escocia



Categoría

Islay Dry Gin

Vol. Alcohol

46%

Perfect Serve

Negroni



Gin Tonic



Martini



Año de fundación

2011

Desde 1857, los experimentados maestros destiladores han añejado y mezclado con pasión los mejores rones del caribe, cada uno aportando sus aromas, su bouquet y delicadeza. Así es como nace Negrita, cuya versión dorada es el ron en círculos gastronómicos por excelencia.

Creado por Paul Bardinnet, un joven fabricante de licores francés, de Limoges. Fue uno de los pocos que supo apreciar el potencial del alcohol de la caña de azúcar, que en 1857 todavía se consideraba un residuo de producción por su rudeza y rusticidad.

Es uno de los pocos rones agrícolas del mercado.

Paul Bardinnet supo construir una marca emblemática que hoy viaja a todo el mundo con su eterno e inconfundible logo, “el de la negrita” según se lo conoce.

La empresa familiar Bardinnet incorporó en su portfolio otros licores y rones, pero siempre mantuvo a Negrita como su marca principal.

En 1993 fue comprada por La Martiniquaise y hoy es parte del portfolio internacional.

La marca notó que el mundo pedía cada vez más productos Premium y lanzó al mercado una versión de Negrita especiado y Añejo Reserve (barricas de bourbon).

Momentos de consumo:
Coctelería clásica y moderna. Solo o con hielo.
Aperitivo y sobremesa.



CURIOSIDADES

- Más de 8 millones de botellas comercializadas en 118 países.
- Líder indiscutible en Francia: 51% del mercado de ron.
- 2da marca en Alimentación en España: 23% del mercado de ron oscuro.
- Todo componente para su elaboración proviene del caribe.
- El Negrita Añejo Reserva fue lanzado con el slogan “el compañero ideal del Ultimate Old Fashioned” algo poco habitual.
- En Camboya es usual recomendar a mujeres que han tenido familia “Negrita” para recuperar fuerzas.

Origen

Francia



Categoría

Ron - Rhum.

Destilado de caña de azúcar.

Perfect Serve

Cuba Libre



Mojito



Vol. Alcohol

37,5% 

Año de fundación

1857

Fundada en 1796, la bicentenaria hacienda Santa Teresa, es la cuna del ron en Venezuela. Allí se encuentra la destilería de alcohol a base de miel y melaza de caña más tecnificada de América Latina, con una capacidad de producción de 18 millones de litros de alcohol al año.

Es la primera marca registrada de Ron de Venezuela.

Tras una fuerte historia ligada a la guerra, la pérdida y el refugio de la única sobreviviente de una familia comienza la historia del ron más conocido en Venezuela.

La Hacienda Santa Teresa comenzó elaborando destilados para amigos, fue desarrollada e impulsada emprendiendo la modernización de la empresa año a año.

Se formó como la destilería más avanzada de Latinoamérica.

La manera de encarar las grandes crisis financieras y económicas a nivel país que a bodega tuvo que afrontar fue la de lanzar productos nuevos al mercado.

El portfolio de la empresa es amplio y ha cambiado a lo largo de los años, pero Ron Santa Teresa Gran Reserva siempre fue y será su insignia. **Contamos también con Santa Teresa Claro, Linaje y 1796.**

Momentos de consumo:
Solo o con hielo en la sobremesa.
Coctelería clásica y moderna como aperitivo o digestivo.



CURIOSIDADES

- El nombre de la Hacienda fue escogido en honor a la patrona venezolana "Santa Thereza".
- La empresa posee proyectos de responsabilidad social entre los cuales se destaca el Proyecto Alcatraz Rugby. Es una reinserción social para jóvenes con problemas de conducta. Se les enseñaba a leer y escribir para después inculcar los valores a través del deporte.
- En 1818 la Hacienda fue escenario de la proclamación de la abolición de la esclavitud por parte del Libertador Simón Bolívar.

Origen

Venezuela.



Categoría

Ron.

Destilado de melaza de caña de azúcar.

Vol. Alcohol

40% 

Perfect Serve

1796: Solo o con hielo.

Linaje: Solo o con hielo, cócteles.

Claro o Gran Reserva:
Mojito, Cuba Libre

Año de fundación

1796

Bitter Angostura es el más aromático y popular de los bitters en coctelería, y el de mayor graduación alcohólica. Se elabora con hierbas y especias, y su ingrediente principal es la corteza de sándalo, que le da su particular color.

Amargo o “bitter” aromático, concentrado de raíces, hierbas aromáticas y especias.

Fue inventado por un médico, el Dr. Siegert, para aumentar el apetito, disminuir el mareo y mejorar la digestión.

En 1830 se instala una destilería y no tardó mucho en hacerse famosa en el continente, la preparación del doctor Siegert gana la medalla de oro en la Exposición Universal de Viena de 1873.

El producto nació en Venezuela. Hoy se destila en Trinidad y Tobago.

Contamos también con el Angostura Orange, otro producto excepcional de la casa.

Momentos de consumo:
Coctelería clásica y de autor.
Como condimento en ciertas salsas, carnes y postres.



CURIOSIDADES

- La fórmula estuvo escrita en la pared del sótano de la casa del Dr. Siegert en Angostura, hasta principios del siglo XX. La fórmula desapareció al ser pintada dicha pared.
- Hay muchas versiones en cuanto al motivo por el cual la etiqueta es más grande de lo que debería y sobresale. La versión más aceptada es que una persona fue a comprar las botellas y otra, las etiquetas. Como el producto debía venderse, las pegaron igual y la marca fue siempre reconocida por esa gran etiqueta en una botella pequeña. El error fue de los hijos de Dr. Siegert.
- Las bondades adicionales al alivio estomacal es que aromatizaba y fortalecía el sabor de bebidas y preparaciones culinarias, lo que hizo que con el tiempo desapareciese de los botiquines y hospitales para convertirse en ingrediente común en bares y cocinas del mundo entero.

Origen

Trinidad y Tobago



Categoría

Amargo o “bitter” aromático

Vol. Alcohol

44,7%



Perfect Serve

Old Fashioned



Año de fundación

1824

Manhattan



Anís que proviene del 100% de la destilación en alambique del grano de anís verde o matalahúga. Se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de Chinchón y empleando exclusivamente ingredientes naturales, obteniendo un producto de muy alta calidad.

La producción de Anís Chinchón se remonta a principios del siglo XVII, cuando comenzaban a cultivarse grandes extensiones de anís verde (pimpinella anisum).

El primer productor registrado data del año 1911, en 1965 la producción es otorgada exclusivamente a González Byass como distribuidor. Cuatro años después, éste compra la compañía Chinchón lo que permitió su expansión.

Se macera el grano de anís en alcohol agrícola y luego se destila, dependiendo de cuánta azúcar se agregue al final será el resultado elegido.

Producto transparente, de sabor anisado y refrescante, más o menos dulce dependiendo de la gama escogida.

Se producen cerca de un millón y medio de botellas al año, la mayoría dulce.

Momentos de consumo:
Ideal para coctelería. Seco y dulce. Sobremesa. Solo, con agua o hielo. Gastronomía (postres).



CURIOSIDADES

- El chinchón usualmente se sirve en una copa especialmente diseñada para beber anís, ancha. Se dice que es “el digestivo por excelencia” en Madrid.
- Producto con Denominación de Origen desde 1989.
- Hoy se comercializa en más de 20 países.
- En España se suele tomar a primera hora de la mañana y se lo llama “el chispazo”.
- Pitágoras lo mencionaba en la antigüedad como remedio contra la peste.
- Es el único anís con denominación de origen.

Origen

Chinchón, Madrid,
España



Categoría

Anís.

Destilado del fruto de anís.

Vol. Alcohol

35%



Perfect Serve

Carajillo
(con café)



Año de fundación

1911

Sol y Sombra
(con brandy)



Un blend de siete hierbas preciosas: anís estrella (China), anís verde (España), rosa de Bulgaria, coriandro (Marruecos), iris (Italia), sweet sultan (Ecuador) y elder Blossom (Rusia). Rigurosamente seleccionadas en los países de origen y experimentadamente combinadas y destiladas, le otorgan a Sambuca Isolabella un exquisito y único sabor.

La empresa fue fundada en el año 1871.

La base de la Sambuca son los aceites esenciales obtenidos por la destilación al vapor de semillas de anís estrellado, el cual confiere su aroma característico al licor y hierbas aromáticas.

Sambuca Isolabella es la más fina expresión del estilo moderno italiano, tanto clásico como contemporáneo.

Momentos de consumo:
Solo, solo y flambeado, con hielo.
Coctelería clásica y moderna. Sobremesa ideal.



CURIOSIDADES

- Aunque Sambuco significa Sauco no se exige la presencia de este ingrediente para su elaboración.
- La sambuca fue también un arma de asedio naval inventada por Heráclides de Tarento y usada por primera vez, sin éxito, por Marco Claudio Marcelo durante el asedio romano de Siracusa en el año 213 a.C. su nombre fue dado por el significado “arpa” por su parecido con el objeto.
- El nombre sambuca deriva de una palabra árabe, “zammut”, bebida a base de anís que llegaba al puerto de Civitavecchia en barcos provenientes de Oriente.

Origen

Lacio, Italia



Categoría

Sambuca

Vol. Alcohol

40%



Perfect Serve

Con mosca

(granos de café y flambeado)



Año de fundación

1871

Tequila 100% de agave, que se obtiene de la doble destilación de los mostos fermentados del Agave Azul Tequilana Weber. Tequila Corralejo es de sabor suave pero con un carácter fuerte, cuenta con una amplia gama de tonalidades propias de la madera del roble americano donde se reposa. El color de nuestro producto es perderse en su profundidad comparada con el azul de los campos de agave, del cielo y el mar.

Corralejo es una de las marcas más conocidas de Tequila en el mundo.

Su tradicional manera de elaborar el producto es su marca registrada.

Hacienda Corralejo es el lugar en donde siempre se hizo el mismo producto, 100% Agave Mexicano.

Desde un comienzo, el diseño tuvo un gran protagonismo, y es por eso que diseñaron una botella única, y actualmente todas las botellas de nuestro tequila se producen en la misma Hacienda.

Momentos de consumo:
Para los tequilas jóvenes, cócteles clásicos y modernos; los tequilas añejos, solos o con hielo.



CURIOSIDADES

- La página oficial ofrece un tour virtual 360° de varias locaciones de la Hacienda. Se puede ver tanto la sala de barricas de añejamiento como los parques y la decoración artística de sus salas.
- La única fuente de elaboración permitida para ser llamado Tequila es de Agave Azul Tequilana Weber.
- Es una destilería del siglo XVIII, y es donde nació Miguel Hidalgo, padre de la revolución mexicana.
- Gran Corralejo es el tope de gama, se destila tres veces y se añeja durante dos años, para lograr un carácter profundo y placentero.

Origen

Guanajuato, México



Categoría

Tequila.
100% Agave.

Vol. Alcohol

40%

Perfect Serve

Tequila Sunrise

Margarita

Solo



Año de fundación

1996



Fundada hace casi 150 años, la compañía es reconocida por su calidad, y por su tradicional y característica botella. Velho Barreiro es elaborada a base de la destilación del jugo fermentado más puro de la caña de azúcar, cosechada en sus propias plantaciones. La fermentación y la destilación son sometidas a los más exigentes estándares de calidad, siguiendo la tradición de Velho Barreiro de hace más de un siglo.

Producida por Industrias Reunidas Tatuzinho.

La cachaça es la denominación exclusiva de la destilación del fermento del jugo de caña de azúcar.

Está fuertemente ligado a la cultura y tradición brasilera. Estuvo involucrado en los motivos por los cuales se trajeron esclavos de África a América para trabajar las plantaciones.

El cultivo de caña de azúcar fue introducido por los colonizadores portugueses y pronto las plantaciones prosperaron por el clima tropical.

La compañía produce varias etiquetas dentro de su portfolio, incluso cachaças envejecidas en roble, productos de coctelería elaborados y envasados, y productos Premium que se comercializan solo desde la compañía misma.

Es la Cachaça número 1 en Argentina desde hace muchos años.

Momentos de consumo: Coctelería.



CURIOSIDADES

- 1.3 mil millones de litros por año producidos.
- Es la bebida oficial de Brasil por Decreto Federal.
- El origen de la palabra cachaça responde a la espuma resultante de la fermentación del jugo de caña en portugués.

Origen

Sao Paulo, Brasil



Categoría

Cachaça.

Destilado de caña de azúcar.

Vol. Alcohol

39%



Perfect Serve

Caipirinha



Año de fundación

1873

Los licores de frutas Bardinet son muy refrescantes y naturales.
De bajo tenor alcohólico, son ideales para beber en cócteles, bien fríos o con hielo granizado.

Producido por la empresa francesa Bardinet.

Según se indica, la receta es española y el producto francés.

Auténtico, a base de jugo de manzana verde, atravesó Los Pirineos y ha logrado un lugar especial en el consumo, gracias a su gusto sutil y su sabor delicadamente ácido.

Momentos de consumo:
Solo o con hielo. Coctelería clásica y moderna.
Gastronomía.



CURIOSIDADES

- Uno de sus usos preferidos es en la preparación del "Apple Martini": variación derivada del popular vermut, pero esta vez preparada con vodka, con la inclusión de licor de manzana Luna Verde, como su nombre nos lo anuncia "Apple Martini".

Origen

Francia



Categoría

Licor de manzanas verdes

Vol. Alcohol

20%



Perfect Serve

Apple Martini



Sour de Manzana



Sólo o con hielo



Año de fundación

1841

Los licores de frutas Bardinet son muy refrescantes y naturales.
De bajo tenor alcohólico, son ideales para beber en cócteles, bien fríos o con hielo granizado.

Este producto nació en 1841 en la ciudad de Dijon, región de Borgoña como una versión moderna de la antigua ratafia de grosella negra producida en siglos anteriores.

Producido por la empresa francesa Bardinet.

Es un licor rojo oscuro con tonalidades violetas elaborado a base de grosellas negras, originario de Borgoña, Francia.

La denominación Creme de Cassis de Dijon, decretada el 21 de diciembre de 1923, garantiza que la maceración de la fruta se hizo en la ciudad de Dijon.

Momentos de consumo:
Coctelería clásica y moderna. Sobremesa.



CURIOSIDADES

- Dada su consistencia cremosa y concentrada se lo suele beber en cocteles como el Kir.
- Las variedades de grosellas más utilizadas para su producción son Noir de Bourgogne y Black Down.
- La graduación alcohólica de los licores de grosellas varía entre 16 y 20°.

Origen

Francia



Categoría

Licor de Cassis

Vol. Alcohol

16%



Perfect Serve

Kir



Kir Royale



Cassispolitan



Año de fundación

1841

VINOS

VINOS DE LA LUZ, MENDEL, LORCA, FOSTER, ALTUPALKA, TÍO PEPE



Los vinos “Callejón del Crimen” cuentan con muchos años de historia en el mercado local e internacional. Son vinos que hacen honor a la historia del “Callejón”, una historia de amor sucedida en los años 60 en el Valle de Uco, un amor (que como Montescos y Capuletos) estaba enfrentado por la enemistad de dos familias. Esta historia tuvo como único espectador y testigo al búho blanco, ave nativa de Mendoza, que vigila desde el aire nuestros viñedos, siendo el observador y narrador lo que lo que realmente ocurrió aquella noche.

Viñedos: Vista Flores (Valle de Uco, Mendoza, Arg.).
Suelo franco arenoso a 1150 mts. snm.

Vinificación: Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su madurez en barricas de roble francés por 8 meses.

Notas de cata: Color rojo profundo con tintes violáceos.

Nariz: Frutos rojos pequeños, ciruela madura, mora, fragancias especiadas como pimienta negra.
Notas de chocolate.

Boca: Personalidad, complejo con buena estructura, taninos suaves y maduros. Equilibrado y final de boca persistente donde aparecen sabores tostados.

Maridaje: Carnes rojas grilladas o a la parrilla, pastas con salsas rojas, quesos duros.



90
PUNTOS

James Suckling
RESERVA
Malbec 2016

SILVER
MEDAL

CSWA
RESERVA
Malbec 2015

92
PUNTOS

Decanter Panel Tasting
RESERVA
Malbec 2015

GOLD
MEDAL

CSWA
RESERVA
Malbec 2014

90
PUNTOS

Descorchados
RESERVA
Malbec 2013

GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
RESERVA
Malbec 2013

Origen

Vista Flores
(Valle de Uco, Mendoza, Argentina)

Tiempo de Guarda

5 años

Categoría

100% Malbec

Servicio

16°

Vol. Alcohol

14%

Los vinos “Callejón del Crimen” cuentan con muchos años de historia en el mercado local e internacional. Son vinos que hacen honor a la historia del “Callejón”, una historia de amor sucedida en los años 60 en el Valle de Uco, un amor (que como Montescos y Capuletos) estaba enfrentado por la enemistad de dos familias. Esta historia tuvo como único espectador y testigo al búho blanco, ave nativa de Mendoza, que vigila desde el aire nuestros viñedos, siendo el observador y narrador lo que lo que realmente ocurrió aquella noche.

Viñedos: Vista Flores, Altamira, Gualtallary (Valle de Uco, Mendoza, Arg.).
Suelo franco arenoso a 1150 mts. snm.

Vinificación: Levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica bajo un estricto control de temperatura durante 20 días. Fermentación maloláctica natural durante su madurez en barricas de roble francés por 12 meses.

Notas de cata: Color rojo profundo con tintes violáceos y azulados. Se observa intenso y de gran densidad.

Nariz: Frutos rojos maduros, mermelada de ciruela y guinda con toques de menta. Sutiles notas de café, tabaco y vainilla.

Boca: Complejo con buena estructura, delicados aromas minerales, taninos suaves y maduros. Equilibrado, untuoso y con final largo.

También cuenta con los varietales Petit Verdot y Sangiovese.

Maridaje: Carnes rojas de caza, pastas con salsa de tomate, quesos duros.



GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
GRAN RESERVA
Malbec 2016

92
PUNTOS

Tim Atkin
GRAN RESERVA
Malbec 2016

GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
GRAN RESERVA
Malbec 2015

GOLD
MEDAL

CWSA
GRAN RESERVA
Malbec 2015

90
PUNTOS

Tim Atkin
GRAN RESERVA
Malbec 2015

GOLD
MEDAL

Decanter
GRAN RESERVA
Malbec 2014

95
PUNTOS

Decanter
GRAN RESERVA
Malbec 2014

Origen

*Vista Flores, Altamira,
Gualtallary
(Valle de Uco, Mendoza, Argentina)*

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

14%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

16°

Los vinos “Callejón del Crimen” cuentan con muchos años de historia en el mercado local e internacional. Son vinos que hacen honor a la historia del “Callejón”, una historia de amor sucedida en los años 60 en el Valle de Uco, un amor (que como Montescos y Capuletos) estaba enfrentado por la enemistad de dos familias. Esta historia tuvo como único espectador y testigo al búho blanco, ave nativa de Mendoza, que vigila desde el aire nuestros viñedos, siendo el observador y narrador lo que lo que realmente ocurrió aquella noche.

Viñedos: proviene de nuestras fincas de Altamira, Gualtallary y Vista Flores. Los suelos aluvionales, ricos en cenizas volcánicas, otorgan a las vides perfecta sanidad y equilibrio.

Características de elaboración: La fermentación maloláctica natural se realiza durante su etapa de madurez en barricas de roble francés, el período de madurez de los vinos en barricas es de 12 meses.

Notas de cata: Color violáceo profundo y un brillo que sorprende. Con fondo negro. Lágrimas marcadas.

Nariz: Ciruelas negras maduras y algunas sutiles notas minerales y especiadas.

Boca: Elegante y expresivo. Presenta taninos sedosos y aterciopelados. Notas a chocolate y tabaco aportados por su crianza en barricas de roble francés.

Es un vino nómada que cambia su composición según las mejores expresiones que entrega cada añada. Su base siempre está compuesta por los mejores Malbec de Valle de Uco.

Maridaje: Carnes vacunas asadas, piezas de caza (jabalí, ciervo), quesos duros.



GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
GRAN CALLEJÓN
WMS 2016

93
PUNTOS

Tim Atkin
GRAN CALLEJÓN
WMS 2016

GOLD
MEDAL

Berliner Wein Trophy
GRAN CALLEJÓN
WMS 2015

94
PUNTOS

Tim Atkin
GRAN CALLEJÓN
WMS 2015

SILVER
MEDAL

Com. Mun. Bruxellas
GRAN CALLEJÓN
WMS 2015

Origen

*Vista Flores, Altamira,
Gualtallary
(Valle de Uco, Mendoza, Argentina)*

Categoría

*Malbec (90%)
Petit Verdot
Merlot*

Vol. Alcohol

14%

Tiempo de Guarda

10 años

Servicio

16°

Estos vinos son la historia de nuestras familias emigrantes e inmigrantes que fueron en busca de un destino mejor y también la historia de las otras generaciones que volvieron a cumplir las promesas realizadas a sus abuelos. Es la tercera y cuarta generación que esta en Peñafiel, cumpliendo la promesa hecha a su abuelo, son sus nietos viñadores los que están en estos pagos para mostrarnos la esencia de la Ribera del Duero en España, con sus excelentes variedades Tempranillo, y una edición limitada de Verdejo.

Viñedos: Viñedos en vaso de edades comprendidas entre 70 y 85 años, entre los 720 m. Terrenos franco arenosos, de rica mineralidad. Clima continental o de meseta con pluvimetrías anuales de 400 mm.

Características de elaboración: Manual. Viñedos seleccionados a partir de cepas centenarias.

Notas de cata: Amarillo oro de intensidad media y reflejos verdosos. Elegante, redondo y persistente en su estructura.

Nariz: Intensa, destacando un fino aroma a fruta blanca, fruta tropical y cítricos.

Boca: Fresco y afrutado con un paso goloso y untuoso de final armónico.



89
PUNTOS

Guía Penin
2016

DIAMANTE
MEDAL

Vino y Mujer
2017

88
PUNTOS

James Suckling
2017

GOLD
MEDAL

CSWA Women
2017

89
PUNTOS

Guía Penin
2017

GOLD
MEDAL

La Mujer Elige
2017

Origen

Rueda

(Denominación de Origen)

Tiempo de Guarda

4 años

Categoría

100% Verdejo

Servicio

10°

Vol. Alcohol

13%

Estos vinos son la historia de nuestras familias emigrantes e inmigrantes que fueron en busca de un destino mejor y también la historia de las otras generaciones que volvieron a cumplir las promesas realizadas a sus abuelos. Es la tercera y cuarta generación que esta en Peñafiel, cumpliendo la promesa hecha a su abuelo, son sus nietos viñadores los que están en estos pagos para mostrarnos la esencia de la Ribera del Duero en España, con sus excelentes variedades Tempranillo, y una edición limitada de Verdejo.

Viñedos: Viñedos en vaso de edades comprendidas entre 40 y 60 años, entre los 820 a 1100 m. Terrenos arcillo calcáreos. Clima continental o de meseta con pluvimetrías anuales de 400 a 450 mm.

Características de elaboración: Manual. Crianza en barrica por 16 meses de roble francés (100%) y 12 meses de crianza en botella.

Notas de cata: Color granate intenso de alta capa, bien cubierto. En copa se muestra expresivo, elegante y complejo.

Nariz: Predominan aromas a fruta madura bien integradas con notas de ebanistería de gran calidad.

Boca: Sedoso, bien estructurado, amplio y profundo. Final prolongado y amplio retrogusto.



GOLD
MEDAL

Berliner
2013

85
PUNTOS

Guia Penin
2014

GOLD
MEDAL

CWSA
2014

GOLD
MEDAL

CWSA Best Value
2015

90
PUNTOS

Decanter
2015

GOLD
MEDAL

La Mujer Elige
2015

Origen

Ribera del Duero
(Denominación de Origen)

Categoría

100% Tempranillo

Vol. Alcohol

14,5%

Tiempo de Guarda

6 años

Servicio

16°-18°

Estos vinos son la historia de nuestras familias emigrantes e inmigrantes que fueron en busca de un destino mejor y también la historia de las otras generaciones que volvieron a cumplir las promesas realizadas a sus abuelos. Es la tercera y cuarta generación que esta en Peñafiel, cumpliendo la promesa hecha a su abuelo, son sus nietos viñadores los que están en estos pagos para mostrarnos la esencia de la Ribera del Duero en España, con sus excelentes variedades Tempranillo, y una edición limitada de Verdejo.

Viñedos: Viñedos en espaldera de edades comprendidas entre 20 y 35 años, entre los 820 a 1100 m. Terrenos franco arcillosos que se mezclan con diferentes perfiles de sedimentos aluviales y calcáreos dependiendo de zonas. Pluviometrías anuales de 400 a 450 mm.

Características de elaboración: Manual. Crianza en barrica por 6 meses en roble francés (100%) y 3 meses de crianza en botella.

Notas de cata: Color rojo ciruela bien cubierto.

Nariz: Destaca por su elegancia al conjugar notas de fruta negra muy madura con aromas dulces como galletas y canela en rama.

Boca: Untuoso, redondo y bien equilibrado, en el recuerdo perdura un tanino dulce muy agradable.



87
PUNTOS

Decanter
2015

GOLD
MEDAL

Bacchus
2015

88
PUNTOS

Guia Penin
2015

DOUBLE GOLD
MEDAL

CSWA
2016

90
PUNTOS

James Suckling
2016

GOLD
MEDAL

La Mujer Elige
2016

Origen

Ribera del Duero
(Denominación de Origen)

Categoría

100% Tempranillo

Vol. Alcohol

14%

Tiempo de Guarda

6 años

Servicio

16°-18°

En el año 2002, la familia Sielecki adquiere Viñedos y Bodega Mendel. Esta finca posee antiguos viñedos de Malbec y Cabernet Sauvignon, en las mejores y más altas tierras irrigadas de Luján de Cuyo. La unión de estos excepcionales viñedos junto con la gente apasionada, experiencia y amistad dio como resultado la creación de vinos que expresan la calidad y el carácter de los viñedos antiguos. Es un terruño ciertamente excepcional, se respeta rigurosamente cada detalle de la elaboración, desde la elección de las parcelas y la recolección de las uvas hasta la fermentación en pequeños tanques y posterior añejamiento en el mejor roble francés.

Viñedos: Finca Drummond en Luján de cuyo, Mendoza, Argentina.
Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.
Edad del viñedo: 88 años.
Selección del Malbec: Luján.
Rendimiento: 7500 kg/ha.

Cosecha: 1º y 2º semana de abril 2016.
Cosecha manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.

Notas de cata: Color rubí intenso.

Nariz: Muy frutado y fresco. Predominan los aromas de frutos rojos maduros como frambuesa, ciruela y frutos negros como moras, también presenta notas florales de violetas. Por el añejamiento en roble francés se destacan notas como vainilla, caramelo y especias que aportan complejidad.

Boca: Es un vino muy amable, frutado y fácil de beber. Las notas frutadas y florales así como la acidez le aportan intensidad, frescura y vivacidad. Sus taninos son maduros y dulces, otorgándole buen cuerpo y equilibrio.



Enología:

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en tanques de 80 Hl con pisoneo manual las primeras semanas.
- Maceración total tres semanas.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques y barricas.
- Crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso para el 50% del vino por 12 meses, el otro 50% crianza en tanques de acero inoxidable.
- Clarificación suave y sin filtración.

Origen

Finca Drummond
(Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina)

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

14,2%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

16° - 18°

En el año 2002, la familia Sielecki adquiere Viñedos y Bodega Mendel. Esta finca posee antiguos viñedos de Malbec y Cabernet Sauvignon, en las mejores y más altas tierras irrigadas de Luján de Cuyo. La unión de estos excepcionales viñedos junto con la gente apasionada, experiencia y amistad dio como resultado la creación de vinos que expresan la calidad y el carácter de los viñedos antiguos. Es un terruño ciertamente excepcional, se respeta rigurosamente cada detalle de la elaboración, desde la elección de las parcelas y la recolección de las uvas hasta la fermentación en pequeños tanques y posterior añejamiento en el mejor roble francés.

Viñedos: Finca Drummond en Luján de cuyo,
Mendoza, Argentina.

Terruño: Altitud: 980 msnm a pie franco.

Edad del viñedo: 87 años.

Selección del Malbec: Luján.

Rendimiento: 5000 a 6500 kg/ha según parcelas.

Cosecha: 15 - 30 de abril de 2015.

Cosecha manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.

Notas de cata: Violeta vivaz y rojo intenso y brillante.

Nariz: Complejo, elegante y muy intenso. Esta cosechamuestra una combinación de notas florales y frutas frescas como frutillas, frambuesas y moras.

También tiene notas especiadas que agregan complejidad y notas de cáscara de naranja. Regaliz está también presente. Notas de vainilla, caramelo y humo provenientes de la buena integración de la crianza en las refinadas barricas de roble francés.

Boca: Los aromas son intensos y persistentes, se expresan como armónicos, elegantes, suaves y muy largos. Es un vino muy bebible y refrescante.



Enología:

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 80 HI con pisoneo manual.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Tiempo en botella mínimo 6 meses.

Origen

Finca Drummond

(Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina)

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

14,5%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

16° - 18°

En el año 2002, la familia Sielecki adquiere Viñedos y Bodega Mendel. Esta finca posee antiguos viñedos de Malbec y Cabernet Sauvignon, en las mejores y más altas tierras irrigadas de Luján de Cuyo. La unión de estos excepcionales viñedos junto con la gente apasionada, experiencia y amistad dio como resultado la creación de vinos que expresan la calidad y el carácter de los viñedos antiguos. Es un terruño ciertamente excepcional, se respeta rigurosamente cada detalle de la elaboración, desde la elección de las parcelas y la recolección de las uvas hasta la fermentación en pequeños tanques y posterior añejamiento en el mejor roble francés.

Viñedos: proviene de Luján de Cuyo,
Mendoza, Argentina.

Terruño: Altitud: 1000 msnm, suelo aluvional,
pedregoso y muy permeable.
Año de plantación: 1928

Notas de cata: Color rojo profundo con notas violáceas.

Nariz: Alta complejidad e intensidad. Su complejidad está dada porque posee varias capas aromáticas, primero frutas frescas como cerezas negras, frambuesas, moras y cassis. Luego de las frutas aparecen las especias y las notas de menta. Al final las notas provenientes de la madera como chocolate, caramelo que denotan su crianza en barricas nuevas de roble francés.

Boca: Gran armonía. Es muy graso y carnosos con taninos finos y redondos. El Cabernet Sauvignon aporta la estructura tánica y el Malbec, el graso, la carnosidad y la redondez haciendo un todo muy equilibrado. Los aromas en boca son muy complejos repitiendo los descriptores percibidos a la olfacción. Es muy elegante y su acidez resalta la frescura, le confieren equilibrio y lo hacen un vino muy fácil de tomar y a la vez concentrado, pero muy persistente.



Enología:

- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación en pequeños tanques de 60 Hl, con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas de roble francés durante 16 meses.
- Corte y posterior embotellado.

Origen

Luján de Cuyo
(Mendoza, Argentina)

Categoría

65% Malbec
25% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot

Vol. Alcohol

14,4%

Tiempo de Guarda

10 años

Servicio

16° - 18°

En el año 2002, la familia Sielecki adquiere Viñedos y Bodega Mendel. Esta finca posee antiguos viñedos de Malbec y Cabernet Sauvignon, en las mejores y más altas tierras irrigadas de Luján de Cuyo. La unión de estos excepcionales viñedos junto con la gente apasionada, experiencia y amistad dio como resultado la creación de vinos que expresan la calidad y el carácter de los viñedos antiguos. Es un terruño ciertamente excepcional, se respeta rigurosamente cada detalle de la elaboración, desde la elección de las parcelas y la recolección de las uvas hasta la fermentación en pequeños tanques y posterior añejamiento en el mejor roble francés.

Viñedos: proviene de nuestras fincas de Altamira, en Valle de Uco.

Terruño: Altitud: 1100 msnm, suelo arenoso limoso sobre grandes bloques calcáreos.

Cosecha: 23 de abril de 2014.
Cosecha manual en cajas de 13 kg.

Notas de cata: Color rojo violáceo, límpido y brillante.

Nariz: Muy complejo, intenso y elegante. Expresa notas florales junto a frutas rojas y negras como frambuesas, cassis, cerezas negras y guindas. Luego aparecen notas de tabaco, chocolate y regalíz, además de notas dulces como vainilla y caramelo.

Boca: Gran cuerpo y estructura. La entrada en boca es sucrosa y suave, luego aparecen los taninos bien maduros y se perciben su volumen y graso que le dan una textura muy agradable y persistente, Concentrado y carnoso su acidez le confiere una interesante frescura, relieve y gran largo de boca.



Enología:

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Maceración y fermentación en tanques de 50 Hl durante 25-30 días. En el transcurso de la maceración, se homogeneizaron los vinos con pisoneo manual.
- Fermentación maloláctica en barricas.
- Crianza en barricas nuevas de roble francés.
- Clarificación suave y sin filtración.

Origen

Altamira

(Valle de Uco, Mendoza, Argentina)

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

14,6%

Tiempo de Guarda

15 años

Servicio

16° - 18°

Malma es un vocablo de los antiguos habitantes de la región de la Patagonia que significa “orgullo”. Orgullo por el camino recorrido y por lo hecho. Propiedad de la familia Viola, pionera de la vitivinicultura en San Patricio del Chañar, rinde honor a su nombre llenándonos de orgullo con vinos que reflejan el terroño y el cuidado. Los vinos son elaborados a partir de exclusiva producción propia, lo que permite cuidar a los viñedos durante todo el proceso. La familia, guardiana de los viñedos y los vinos, está en cada detalle.

Viñedos: Proviene de San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

Enología: Fermentación de 14-16 días tradicional.
26-28°C temperatura controlada
Crianza corta en barricas de 20% del vino

Notas de cata: Color rojo brillante con notas bordó.

Nariz: Arándanos y frutos rojos silvestres.

Boca: Sutil y salvajemente jugoso.
Taninos delicados y amables.

Terroño: Se destaca por sus inigualables características para el cultivo de la vid. Gran amplitud térmica que permite una maduración lenta de la uva, favoreciendo una mejor acumulación de azúcares, niveles de acidez, aromas y sabores mientras las brisas constantes mantienen la sanidad de los viñedos.



92
PUNTOS

James Suckling
2016

90
PUNTOS

James Suckling
2018

Origen

San Patricio del Chañar
(Neuquén, Argentina)

Categoría

100% Merlot

Vol. Alcohol

13,8%

Tiempo de Guarda

3 años

Servicio

16°

Malma es un vocablo de los antiguos habitantes de la región de la Patagonia que significa “orgullo”. Orgullo por el camino recorrido y por lo hecho. Propiedad de la familia Viola, pionera de la vitivinicultura en San Patricio del Chañar, rinde honor a su nombre llenándonos de orgullo con vinos que reflejan el terruño y el cuidado. Los vinos son elaborados a partir de exclusiva producción propia, lo que permite cuidar a los viñedos durante todo el proceso. La familia, guardiana de los viñedos y los vinos, está en cada detalle.

Viñedos: Proviene de San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

Terruño: Terraza pleistoscénica antigua. Suelos no muy profundos, bien drenados, fragmentos gruesos.

Clima: Grandes amplitudes térmicas, baja humedad, vientos constantes y escasas precipitaciones.

Enología: Fermentación de 120-122 días tradicional con temperatura controlada 26-28°C. De 4 a 6 meses en roble 40% del vino.



Notas de cata: Color rojo intenso con destellos brillantes.

Nariz: Aromas a fruta madura.

Boca: Muy elegante, mucha estructura y sucrosidad, de final prolongado y agradable.

Origen

San Patricio del Chañar

(Neuquén, Argentina)

Categoría

100% Merlot

Vol. Alcohol

14%

Tiempo de Guarda

5 años

Servicio

16°

Malma es un vocablo de los antiguos habitantes de la región de la Patagonia que significa “orgullo”.

Orgullo por el camino recorrido y por lo hecho. Propiedad de la familia Viola, pionera de la vitivinicultura en San Patricio del Chañar, rinde honor a su nombre llenándonos de orgullo con vinos que reflejan el terruño y el cuidado. Los vinos son elaborados a partir de exclusiva producción propia, lo que permite cuidar a los viñedos durante todo el proceso.

La familia, guardiana de los viñedos y los vinos, está en cada detalle.

Viñedos: Proviene de San Patricio del Chañar, Neuquén, Argentina

Notas de cata: Color rojo intenso con destellos violáceos. Profundo y brillante.

Nariz: Buena intensidad aromática, frutado, aroma a ciruela. Destacan las violetas. La crianza en barricas aporta notas a cedro y tostado sutiles.

Boca: De buen volumen, con una entrada sucrosa y de final largo. Buena estructura y acidez equilibrada.

Enología: Cosecha manual, descobajado y selección de granos. Maceración y fermentación tradicional a 26°/28°C durante 28 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica cumplida. Conservación en roble francés durante 12 meses. Rendimiento: 3234 kg/ha



90
PUNTOS

Wine Advocate
Luis Gutierrez 2011

91
PUNTOS

James Sucking
2012

90
PUNTOS

Descorchados
2015

Origen

San Patricio del Chañar

(Neuquén, Argentina)

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

14%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

16°

En el año 2007, Alejandro Martorell adquiere una fracción del Valle de Carreras en la Finca Tacuil, donde surgió la posibilidad de elaborar vinos de extrema altura y excelente calidad.
Altupalka significa “Valle alto” en lengua Quechua.

Viñedos: Sauvignon Blanc de Molinos, Salta a 2590 msnm.

La provincia cuenta con algunas de las regiones más elevadas y privilegiadas para el cultivo de la vid en los Valles Calchaquíes. Allí, la altura extrema del suelo se encuentra con aristas que dan forma a un paisaje único, donde Altupalka combina lo mejor de sus viñedos de alta densidad, que son de los más altos del mundo, con un minucioso trabajo para crear vinos complejos que ofrezcan la amalgama perfecta entre terroir y varietal.



Notas de cata: Color amarillo con tintes verdosos.

Nariz: Muy frutado, con notas de espárragos y ruda.

Boca: Buen volumen. Fresco, de paso ligero. Carácter frutal y herbal equilibrado. Final largo y armónico.

Origen

Molinos
(Salta, Argentina)

Categoría

100% Sauvignon Blanc

Vol. Alcohol

13,6%

Tiempo de Guarda

3 años

Servicio

8°-10°

En el año 2007, Alejandro Martorell adquiere una fracción del Valle de Carreras en la Finca Tacuil, donde surgió la posibilidad de elaborar vinos de extrema altura y excelente calidad.
Altupalka significa “Valle alto” en lengua Quechua.

Viñedos: Altupalka Malbec - Malbec es un blend de diferentes viñedos. 65% proviene de Molinos, Salta, a 2590 msnm y 35% proviene de Cafayate, Salta, a 1750 msnm

Allí la altura extrema del suelo se encuentra con aristas que dan forma a un paisaje único, donde se combina lo mejor de los viñedos de alta densidad, que son de los más altos del mundo, con el minucioso trabajo para crear vinos complejos que ofrezcan la amalgama perfecta entre terroir y varietal.

Características de elaboración: Contiene un 65% de Malbec de Molinos y un 35% de malbec de Cafayate.



Notas de cata: Color rubí con reflejos vivaces.

Nariz: Aroma a violeta, frutos rojos y ciruelas maduras.

Boca: Se presenta amplio y concentrado con un final largo y redondo.

Origen

Valle de las Carreras
(Molinos, Salta, Argentina)
Cafayate
(Salta, Argentina)

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

15,5%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

15°-18°

En el año 2007, Alejandro Martorell adquiere una fracción del Valle de Carreras en la Finca Tacuil, donde surgió la posibilidad de elaborar vinos de extrema altura y excelente calidad.
Altupalka significa “Valle alto” en lengua Quechua.

Viñedos: Altupalka Malbec Extremo proviene de Molinos, Salta, a 2590 msnm. Región elevada y privilegiada para el cultivo de la vid.

Allí la altura extrema del suelo se encuentra con aristas que dan forma a un paisaje único, donde se combina lo mejor de los viñedos de alta densidad, que son de los más altos del mundo, con el minucioso trabajo para crear vinos complejos que ofrezcan la amalgama perfecta entre terroir y varietal.

Características de elaboración: Crianza en barricas de roble francés (80%) y de roble americano (20%).



Notas de cata: Color rojo.

Nariz: Intenso aroma de fruta fresca y madura con notas especiadas.

Boca: Sabores frutales y especiados se entremezclan. La ciruela intensa y el chocolate amargo se amalgaman con un dejo ahumado. Taninos finos y presentes. De paso jugoso y muy expresivo. Final largo y persistente.

Origen

*Valle de las Carreras
(Molinos, Salta, Argentina)*

Categoría

100% Malbec

Vol. Alcohol

16,5%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

15°-18°

Los viñedos en Jerez son únicos en el área. La tierra en Jerez es mayoritariamente Albariza, una tierra blanca que contiene hasta 60% de caliza y por lo tanto tiene una gran capacidad para mantener humedad, muy importantes dados a los largos veranos, calurosos y secos.

Clima: Los vientos predominantes son húmedos y cálidos. Las temperaturas son cálidas con 70% de humedad y la pluviosidad anual es de 600 litros/m2.

Notas de cata: Color caoba oscuro intenso debido a la adición de Pedro Ximénez.

Nariz: Aromas de pasas, vainilla, roble y ligeros toques de nueces moscadas.

Boca: Recuerdos dátiles y final a pasas con toques de caramelo y roble y sutil nota de nueces.

Maridaje: Este vino debe servirse ligeramente frío en un vaso de vino pequeño. Ideal como aperitivo con queso, sin embargo también como vino de postre con helado de vainilla, ensalada de fruta y tarta de manzana.



Características de elaboración: El mosto Palomino viene de la primera prensa para obtener así más estructura y cuerpo. Después de la fermentación hasta entre 11% y 12% de alcohol, el vino se fortifica a 18% de alcohol y entra entonces a Oloroso solera. Se deja un espacio vacío de 100 litros en las botas para que el vino tenga contacto con el oxígeno y se someta por lo tanto a una completa oxidación. La uva Pedro Ximénez se somete a una prensa fuerte. El mosto empieza entonces a fermentar aunque se paraliza alrededor del 7% de alcohol debido a la carga de azúcar. En ese tiempo el vino se fortifica a 15% de alcohol y entra entonces a Pedro Ximénez solera. Después de la crianza separadamente por 4 años, las dos variedades se mezclan, 75% y 25% respectivamente. La mezcla entra entonces en la solera de Solera 1847 donde pasará otros 4 años.

Origen

Jerez, España

Categoría

Jerez Cream

Vol. Alcohol

18%

Tiempo de Guarda

8 años

Servicio

10°

Los viñedos en Jerez son únicos en el área. La tierra en Jerez es mayoritariamente Albariza, una tierra blanca que contiene hasta 60% de caliza y por lo tanto tiene una gran capacidad para mantener humedad, muy importantes dados a los largos veranos, calurosos y secos.

Clima: Los vientos predominantes son húmedos y cálidos. Las temperaturas son cálidas con 70% de humedad y la pluviosidad anual es de 600 litros/m².

Leonor se describe como la niña salvaje de Jerez. Debido a su proceso de crianza misteriosa, debería ser descrito como similar a un Amontillado en nariz y similar a un Oloroso en boca.

Notas de cata: Color caoba claro con tonos dorados y bordes ligeramente anaranjados.

Nariz: Intenso y complejo con notas típicas de amontillado como nuez moscada perfectamente equilibrado con otros aromas como naranja amarga y roble maduro.

Boca: Potente e intenso con notas tostadas suaves y sedosas.

Maridaje: Debe servirse entre 8 y 10°C en una copa de vino blanco. Debido a su intensidad y estructura, este Palo Cortado es perfecto con quesos curados y carnes fuertes como carne de venado.



Las uvas destinadas para Leonor son prensadas usando prensas neumáticas Wilmes, por lo tanto se obtiene un mosto de alta calidad. Sólo el mosto yema, el amplio y mosto de primera prensa, se usa para este vino, considerado el más delicado y elegante. Después de la fermentación hasta entre 11% y 12% de alcohol, el vino es fortificado a 18% de alcohol y entra entonces en la Leonor solera. Se deja en las botas un espacio vacío de 100 litros para que el vino tenga una gran superficie de área en contacto con el oxígeno y se someta así a una completa oxidación. Leonor permanece en botas de roble Americano siguiendo el tradicional sistema de Solera por una media de 12 años.

Origen

Jerez, España

Categoría

Jerez palo cortado

Vol. Alcohol

20%

Tiempo de Guarda

12 años

Servicio

10°

Los viñedos en Jerez son únicos en el área. La tierra en Jerez es mayoritariamente Albariza, una tierra blanca que contiene hasta 60% de caliza y por lo tanto tiene una gran capacidad para mantener humedad, muy importantes dados a los largos veranos, calurosos y secos.

Clima: Los vientos predominantes son húmedos y cálidos. Las temperaturas son cálidas con 70% de humedad y la pluviosidad anual es de 600 litros/m2.

Características de elaboración: Las uvas Palomino destinadas para la Viña AB son prensadas usando prensas neumáticas Wilmes, obteniendo mosto de alta calidad. Después de la fermentación hasta entre 11% y 12% de alcohol, se fortifica a 15,5% de alcohol y pasa entonces a Tío Pepe solera. Debido al alcohol y la temperatura y humedad en las bodegas de Jerez una capa de levadura conocida como la flor se formará en la superficie del vino. Para que esta flor se forme correctamente se deja un espacio vacío de 100 litros. Esta flor es la influencia más importante en el vino Fino ya que lo protege del oxígeno y le da su característico aroma y carácter. El vino permanece unos 4 años siguiendo el sistema de Solera bajo el velo de flor. Después de este tiempo, el vino se traslada a la Viña AB solera donde permanecerá otros 8 años. Durante este tiempo la flor morirá como consecuencia de la falta de nutrientes y concentración de alcohol, por lo tanto el vino empezará a oxidarse.

Maridaje: Servir bien frío en copa de vino blanco para apreciar todo el buque de aromas. Excelente con carnes blancas, arroz y comidas como alcachofas o espárragos.



Notas de cata: Color ámbar claro.

Nariz: Sutil y delicado, con aromas típicos de frutos secos Palomino, en este caso y avellanas y ligeros restos de levaduras debido a su tiempo bajo el velo de flor.

Boca: Muestra troques sutiles de roble debido a los 12 años pasados en la bota. Agradable con una aidez equilibrada. Ligero sabor salado con un final amargo

Origen

Jerez, España

Categoría

Jerez amontillado

Vol. Alcohol

16.5%

Tiempo de Guarda

6 años

Servicio

10°

Criado en soleras durante un período aproximado de 4 años, este jerez fino posee un color pajizo pálido, de aroma delicado, almendroso y punzante, sin acidez, muy seco y ligero en el paladar.

Bodega fundada en 1835 por Manuel María Gonzalez Ángel, que fue inspirado a hacer Jerez por su tío José (Tío Pepe). Hoy sigue en manos de la familia (5ta generación).

Sociedad formada con Robert Byass, de base en Inglaterra en 1844.

Fue la primer marca registrada de España, en el año 1888.

La familia Gonzalez es hoy la actual propietaria de la bodega, luego de que la familia Byass se retirara del negocio en 1988.

La marca está hoy presente en más de 100 países del mundo.

Momentos de consumo:
Ideal como aperitivo (fino, manzanilla).
Realza las comidas en maridaje, para la sobremesa (oloroso, palo cortado), coctelería moderna, solo, con hielo.



CURIOSIDADES

- En 1935, al cumplirse el centenario de la fundación de la bodega, se ideó la imagen de la botella de Tío Pepe con la ropa tradicional de Andalucía. Hoy es el ícono de la bodega.
- Su lema es "Sol de Andalucía embotellado".
- Uno de los hijos del fundador escribió lo que hoy es considerado "la Biblia del Jerez".
- Símbolo universal de la gastronomía y cultura española.
- Es el más consumido y premiado del mundo.

Origen

*Jerez de la Frontera,
Cádiz, España*

Categoría

Vino de Jerez

Vol. Alcohol

15%

Perfect Serve

Caballo cartujano



Andalusian Smoke



Bloody Sherry



Año de fundación

1835

