



# Sovisur

[www.sovisur.com](http://www.sovisur.com)



## Catálogo de Productos



# WILLIAMS & HUMBERT

Las Bodegas Williams & Humbert están ubicadas en el triángulo formado por Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Este se caracteriza por un peculiar microclima conformado por los ríos Guadalquivir y Guadalete, denominado “el valle mesopotámico” de Andalucía occidental.

Además de las instalaciones centrales (es la bodega más grande de Europa), Williams & Humbert lo conforman las viñas y la compañía distribuidora en España SOVISUR.

La familia Medina, desde hace varias generaciones, es portadora de una gran tradición bodeguera y experta en prácticas comerciales en mercados internacionales.

Actualmente, dos generaciones se alinean con prestigiosos profesionales formando un equipo dinámico y ágil, de gran empuje empresarial, que además mantiene la tradición y buen hacer adquiridos a lo largo de los siglos en Jerez.

Hoy en día, Bodegas Williams & Humbert comercializa sus productos en más de 80 países y está desarrollando un ambicioso programa de diversificación en el sector agroalimentario de alta calidad. A través de SOVISUR distribuye sus productos en todo el territorio nacional, entre los cuales destacan los Vinos y Brandies de Jerez como Canasta, Dry Sack y Gran Duque de Alba. Además, en su proceso de diversificación, ha incorporado a su portafolio otras denominaciones de origen como Ribera del Duero, con sus tintos Marqués de Polavieja; Rioja, como los tintos Viña Paul; y vinos de la D. O. Rueda, como Viña Saltés.

Además, entre sus proyectos más innovadores figuran Crema de Alba, única en el mundo elaborada con brandy solera gran reserva y los rones Dos Maderas con un doble proceso de crianza (Caribe - Jerez), fusión de dos culturas.

Por otro lado, la entrada en el sector de la alimentación, con la marca Medina del Encinar que acoge quesos puros de oveja y derivados del cerdo ibérico elaborados en Jabugo, le ha propiciado a la compañía importantes éxitos.

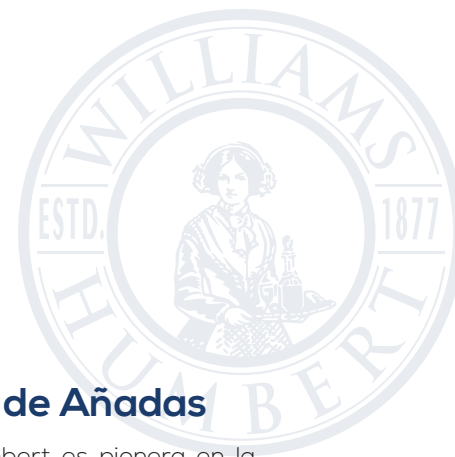


# VINOS DE JEREZ

# VINOS DE JEREZ

Soleras Especiales/Gama Premium

Williams  
Colección Añadas 



## Colección de Añadas

Williams & Humbert es pionera en la elaboración de vinos de jerez de añada. Frente a la homogeneidad que aporta el tradicional Sistema de Criaderas y Soleras, en el que los vinos de distinta vejez son metódicamente mezclados, cada vino de añada es diferente, único y especial; un reflejo de la vendimia del año y de sus particulares condiciones climatológicas.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM TANDAS	TOTAL
FINO RAMA	4	50	24	4	96
AMONTILLADORAMA	4	50	24	4	96
PALO CORTADO RAMA	4	50	24	4	96
OLOROSO RAMA	4	50	24	4	96

# JALIFA



## Jalifa 30 años

Vino generoso de licor Amontillado muy viejo. De color ámbar claro, potente en nariz con aroma a vainilla y frutos secos.

- 📊 **Graduación:** 18% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22 °C, deslio temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 15ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 8 años y hasta la 6ª criadera para continuar, 22 años más, en crianza oxidativa hasta llegar a la solera de donde se realiza la "saca" para el consumo.
- 👃 **Nota de cata:** vino de color entre oro muy viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo con ligeros recuerdos al fino que fue y a frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter, muy elegante y persistente en boca, retronasalmente tremendamente expresivo y que no se olvida fácilmente.
- 👤 **Preferencia de consumo:** ideal para el aperitivo acompañado con un buen queso, jamón y frutos del mar. También con ahumados, carnes blancas y pescado azul.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
JALIFA 30 AÑOS 8 410028 901791	4	50	24	4	96

# VINOS DE JEREZ





Soleras Especiales/Gama Premium

## DOS CORTADOS



### Dos Cortados 20 años

Vino generoso de licor, característico Palo Cortado, que puede situarse entre el Jerez Amontillado y el Oloroso.

-  **Graduación:** 21,5% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22 °C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de Criaderas y Soleras de nuestros solerajes de finos en crianza biológica, por circunstancias y puntualmente aparecen botas que no marchan en la dirección deseada para el fino pretendido, son estas las que se cortarán con una o dos jarras de alcohol y formarán la base de nuestro soleraje de Palo Cortado, permaneciendo en este al menos 20 años hasta llegar a la solera.
-  **Nota de cata:** vino de color entre oro viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo con ligeros frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronasalmente tremendamente expresivo y que no se olvida fácilmente. Jerez con nariz de Amontillado y boca de Oloroso.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para consumir como aperitivo, en largas veladas y en tragos cortos. Perfecto acompañante para guisos y consomés.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

DOS CORTADOS 20 AÑOS  
8 410028 90181 4

4

50

24

4

96

# Canasta

20  
YEARS  
CREAM



## Canasta 20 años

El emblemático vino Canasta de las Bodegas Williams & Humbert con un mayor nivel de envejecimiento, 20 años, a través del sistema de Soleras y Criaderas. Vino muy exclusivo por su vejez calificada, embotellado en rama.

- Ⓢ **Graduación:** 20% Alc. /Vol.
- 🍷 **Elaboración:** suelos muy calizos, típicas albarizas, viticultura de climas cálidos, vendimias tempranas, mostos de yema, a bajas presiones entre los 40 primeros y 70 litros por cada 100 kg. De uva, fermentaciones a 25 °C, crianza y envejecimiento dinámico por el sistema de Criaderas y Soleras en botas de roble envinadas más de 20 años, del tipo físico-química, por oxidación y concentración, envejecimiento medio mínimo de 20 años.
- 👃 **Nota de cata:** de color caoba oscuro, reflejos brillantes y cobrizos. Aroma muy intenso, característico a tabaco, cedro, especias, azúcar tostado, toffe, orejones, ciruelas pasas, higos, nueces, con tenues notas a vainilla. Dulce, elegante, acidez alta debido a la concentración, fresco, aterciopelado y con un gran equilibrio en boca. Retronasal muy persistente, complejo, agradable y generoso. Vino tremendamente expresivo y elegante.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** sobre 16-18°C, en cualquier momento, con frutos secos, quesos cremosos y queso azul, incluso solo, en las sobremesas, como copa del "café, copa y puro".

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
CANASTA 20 AÑOS 8 410028 90167 8	4	50	24	4	96

# VINOS DE JEREZ

Soleras Especiales/Gama Premium

## DON GUIDO



### Don Guido 20 años

Vino dulce natural de color caoba muy oscuro. Ideal para consumir con postres y dulces. Un precioso regalo al paladar.

- 📊 **Graduación:** 20% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** uva pasificada al sol durante 15 días en los almijares, mostos a altas presiones en prensas especiales, fortificación inmediata a 9°, decantación y deslio después de los primeros fríos, nueva fortificación hasta alcanzar los 18° pasando posteriormente al sistema de Criaderas y Soleras para su envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación un mínimo de 20 años.
- 👃 **Nota de cata:** vino de color negro caoba muy denso y ligeramente viscoso. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez, pasas, higos, fondo de notas balsámicas muy amplias. Al paladar poco ácido, muy dulce, meloso y persistente, dejando la boca llena de exquisito dulzor y perfume durante largo tiempo.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** es el vino ideal para consumir con postres, dulces, etc.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

DON GUIDO 20 AÑOS	4	50	24	4	96
8 410028 901807					



### DRYSACK



### Drysack 15 años

Vino generoso de licor Oloroso, color ámbar de aroma intenso. Al paladar resulta pleno y armonioso. Ligeramente dulce.

- 📊 **Graduación:** 20,5% Alc. /Vol.
- 🍷 **Elaboración:** mostos de yema, fermentación controlada a 28°C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 20,5°, mezcla de sobretablas de Palomino y Pedro Ximénez a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación durante un tiempo mínimo medio de 15 años. Como resultado, este singular oloroso muy abocado, o medium sweet, que llaman los británicos.
- 👂 **Nota de cata:** vino de color ámbar brillante de aroma intenso que recuerda a frutos secos, nuez, pasas o higos. Al paladar resulta pleno, armonioso, poco ácido y bastante dulce, retronasal persistente.
- 🍴 **Preferencia de consumo:** puede tomarse solo o con hielo, aconsejable tanto en el aperitivo como para acompañar guisos de carne, setas o quesos curados.

MARCA	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
-------	-----------	--------------	------------	-------------	-------

DRY SACK 15 AÑOS  
8 410028 90178 4

4

50

24

4

96

# VINOS DE JEREZ

Amontillado Medium/Gama Premium



## As You Like It



### As you like it

Amontillado Medium Sweet es un vino revolucionario, un tesoro que se descubrió hace más de 30 años en las Bodegas Williams & Humbert. Se embotelló por primera vez hace seis, ya que el capataz era el único que sabía de su existencia. Color ámbar profundo y perfume incisivo con recuerdos a caramelo, tostados y toffee. En boca, la entrada es cremosa y sutilmente dulce para acabar mostrando el carácter punzante y afilado de la larga crianza. Todo un espectáculo. Toda una joya.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

AS YOU LIKE IT 8 410028 90218 7	4	50	24	4	96
------------------------------------	---	----	----	---	----

# DON ZOILO



## Don ZoiLo Fino

La gama Don ZoiLo incluye cuatro variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

- Ⓢ **Graduación:** 15% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22 °C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 9ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 8 años y mientras discurre por las criaderas hasta llegar a la solera de donde se realiza la "saca" para el consumo.
- 👃 **Nota de cata:** vino de color dorado, oro viejo muy brillante. Aroma punzante e intenso y complejo que recuerda a la "flor", notas almendradas. Muy seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante en boca, con gran persistencia retronasal. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal para el aperitivo acompañado con un buen queso, jamón y frutos del mar.

MARCA	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
-------	-----------	-------------	------------	-------------	-------

DON ZOILO FINO  
8 410028 00520 8

6

75

21

5

105

# VINOS DE JEREZ

Amontillado Medium/Gama Premium

## DON ZOILO



### Don Zoilo Amontillado

La gama Don Zoilo incluye cuatro variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

- % Graduación:** 18% Alc. /Vol.
- 🍷 Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslio temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 12ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 lITROS de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 8 años y hasta la 3ª criadera para continuar, de forma natural, 4 años más, en crianza oxidativa hasta llegar a la solera de donde se realiza la "saca" para el consumo.
- 👂 Nota de cata:** vino de color entre oro muy viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo con ligeros recuerdos al fino que fue y a frutos secos y avellana. Seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronsalmente. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida fácilmente.
- 🍷 Preferencia de consumo:** ideal para el aperitivo acompañado con un buen queso, jamón y frutos del mar.

MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

DON ZOILO AMONTILLADO  
8 410028 00540 6

6

75

21

5

105

# DON ZOILO



## Don Zoiilo Oloroso

La gama Don Zoiilo incluye cuatro variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

- 📊 **Graduación:** 19% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** mostos de yema, fermentación controlada a 28°C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 19°, sobretabla de Palomino a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras, crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación durante un tiempo mínimo medio de 12 años. Como resultado, este singular Oloroso seco.
- 👂 **Nota de cata:** vino de color ámbar brillante de aroma muy intenso como indica su tipo y que recuerda a frutos secos, nuez. Al paladar, seco, poco ácido, con mucho cuerpo, tanino aterciopelado, resulta pleno y armonioso. Retronasal muy persistente.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** como aperitivo con queso viejo, en la comida con carnes rojas e incluso como copa al final de estas.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

D. ZOILO OLOROSO  
8 410028 00550 5

6

75

21

5

105

# VINOS DE JEREZ

Palo Cortado/Gama Premium

## DON ZOILO



### Don Zoilo Palo Cortado

La gama Don Zoilo incluye cinco variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso, palo Cortado y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

- Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.
- Elaboración:** Mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslio temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de Criaderas y Solera de nuestros solerajes de finos en crianza biológica, por circunstancias y puntualmente aparecen botas que no marchan en la dirección deseada para el fino pretendido, son estas la que se cortarán con una o dos jarra de alcohol y formaran la base de nuestro soleraje de Palo Cortado, permaneciendo en éste al menos 12 años hasta llegar a la solera.
- Nota de cata:** Vino de color entre oro viejo. Aroma muy punzante intenso, complejo con ligeros frutos secos y avellana. En boca es seco, sedoso, acidez muy equilibrada, con mucho cuerpo y carácter muy elegante y persistente en boca, retronasal tremendamente expresivo.
- Preferencia de consumo:** excepcional vino, ideal para degustar lentamente ("vino de meditación"). Puede acompañarse de algunos frutos secos, quesos curados y, en la mesa, de consomés, guisos o carnes gelatinosas (rabo de toro, carrillada...).

MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

DON ZOILO P.C.  
8 410028902903

6

75

21

5

105

# DON ZOILO



## Don Zoilo Pedro Ximénez

La gama Don Zoilo incluye cuatro variedades de vinos, de extraordinaria calidad, acogidos a la denominación de origen Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Oloroso y Pedro Ximénez tienen una vejez de más de doce años certificada por el Consejo Regulador.

- 📊 **Graduación:** 18% Alc. /Vol.
- 🍷 **Elaboración:** uva pasificada al sol durante 15 días en el almijar, mostos a altas presiones en prensas especiales, fortificación inmediata a 9º, decantación y deslío después de los primeros fríos, nueva fortificación hasta alcanzar los 18º pasando posteriormente al sistema de Criaderas y Soleras para su envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación un mínimo de 12 años.
- 👂 **Nota de cata:** vino de color negro caoba. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez, pasas e higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** vino ideal para postre y merienda de media tarde, no puede faltar en la cocina de autor.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	
DON ZOILO PX 8 410028 00530 7	6	75	21	5	105

# VINOS DE JEREZ

Manzanilla/Gama Media

## ALEGRÍA



## Alegría

Vino manzanilla de color dorado, oro pálido muy brillante. De aroma intenso con notas almendradas. Delicado pero con cuerpo y carácter. Muy elegante en boca y persistencia retronasal.

- Graduación:** 15% Alc. /Vol.
- Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslío temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 6ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble, preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad, durante un tiempo mínimo medio de seis años y mientras discurre por las criaderas hasta llegar a la solera de donde se realiza la "saca" para el consumo. Crianza, obligatoriamente, en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda, cuyo microclima lo hace, si cabe, más punzante y salino que el fino.
- Nota de cata:** vino de color dorado, oro pálido muy brillante. Aroma punzante intenso, que recuerda a la "flor", notas almendradas. Delicado pero con cuerpo, carácter y muy elegante en boca, mucha persistencia retronasal.
- Preferencia de consumo:** en cualquier momento como aperitivo y acompañando marisco, pescado y platos ligeros.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
ALEGRÍA 8 410028 51090 0	6	75	21	5	105
ALEGRÍA 8 410028 51020 7	12	37,5	14	6	84



### PEREZ MEGIA MANZANILLA



### Manzanilla Pérez Megía

Vino Generoso producido en Regi3n determinada (CE 1493/99) amparado por Denominaci3n de Origen Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, tipo Manzanilla y obtenido por "prácticas tradicionales" a partir de uva Palomino 100 %. Vendimia temprana, finales de agosto principios de septiembre, y fermentaci3n en dep3sitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 22 °C.

- ⊗ **Graduaci3n:** 15% Alc. /Vol.
- 🍷 **Elaboraci3n:** envejecimiento en botas (vasijas) de roble mediante el sistema tradicional de Criaderas y Soleras en virtud del cual la extracci3n o saca de Jerez envejecido se realiza de forma parcial en cada una de las botas que forman la escala determinada, y la reposici3n o rocío se realiza con Jerez de otro nivel de envejecimiento, crianza de tipo biol3gica, previa fortificaci3n de la ańada correspondiente a 15 - 15,5 % Vol. con alcohol de vino.
- 👂 **Nota de cata:** vino de color amarillo pálido que contrasta con tonalidades verdosas. De aroma punzante y penetrante, destacando ciertas notas salinas y recuerdos cítricos. Al paladar resulta seco y poco ácido; con un paso en boca ligero con apuntes a crianza biol3gica.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** perfecto para aperitivos, entrantes fríos y surtidos de quesos.

MARCA C3DIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
PEREZ MEGIA 8 410028 52090 9	6	75	23	5	115

# VINOS DE JEREZ





Fino/Gama Media

**PANDO**  
*Fino*



## Pando

Vino Fino elaborado a partir de uva Palomino y envejecido bajo la capa de levaduras que conforman el velo de flor. Fresco, intenso y complejo.

-  **Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** mostos de primera yema de nuestros mejores pagos, decantación estática en frío y fermentación a 22°C, deslio temprano, clasificación por finura, fortificación a 15° con los mejores destilados de vino para obtener los tradicionales sobretablas, paso al sistema de crianza y envejecimiento dinámico, clásico jerezano de Criaderas y Soleras, por la 9ª criadera en donde tiene lugar la crianza biológica bajo velo de flor en las tradicionales botas de roble preferentemente americano de 30 y 36 litros de capacidad durante un tiempo mínimo medio de 5 años y mientras discurre por las criaderas hasta llegar a la solera de donde se realiza la "saca" para el consumo.
-  **Nota de cata:** vino de color oro pajizo muy brillante. Aroma intenso y complejo que recuerda a la "flor" por sus notas aldehídicas. Al paladar es muy seco, delicado pero con cuerpo. En el post-gusto deja una agradable sensación de frescor.
-  **Preferencia de consumo:** vino ideal para el aperitivo y para todo tipo de tapas, en especial aceitunas, frutos secos y jamón ibérico. Acompañante ideal de mariscos y pescados, especialmente de aquellos con un marcado sabor salino (anchoas) y con los crudos (sachimi).

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
PANDO 8 410028 02090 4	6	75	21	5	105
PANDO 8 410028 90113 5	12	37,5	14	6	84

# LACAVE

Oloroso



## VINOS DE JEREZ

Oloroso/Gama Media

### Lacave

Jerez seco de gran complejidad aromática envejecido bajo el sistema de Soleras y Criaderas. De profundo carácter y equilibrio.

- 📊 **Graduación:** 18% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** mostos de yema, fermentación controlada a 28 °C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 19°, sobretabla de Palomino a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras.
- 👃 **Nota de cata:** potente en boca, con mucho cuerpo. Con pronunciados aromas a frutos secos de cáscara, como la nuez, notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble y la hojarasca seca.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal para los aperitivos y como acompañante de carnes y guisos.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
LACAVE 8 410028 90089 3	6	75	21	5	105

# VINOS DE JEREZ

Medium Dry/Gama Media

## DRYSACK *Medium*



### Dry Sack Medium

Vino de color ámbar brillante de aroma intenso que recuerda a frutos secos. Al paladar resulta pleno, armonioso y ligeramente dulce.

- 📊 **Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** mostos de yema, fermentación controlada a 28°C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 19.5°, mezcla de sobretablas de Palomino y Pedro Ximénez a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras, crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación durante un tiempo mínimo medio de seis años. Como resultado, este singular oloroso abocado, o medium, que llaman los británicos.
- 👅 **Nota de cata:** en boca presenta una entrada ligeramente seca que se va tornando dulce para terminar con un postgusto vaporoso y suave.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** Puede tomarse solo o con hielo, aconsejable tanto en el aperitivo como para acompañar pastas.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DRY SACK MEDIUM 8 410028 01090 5	6	75	21	5	105
DRY SACK MEDIUM 8 410028 01110 0	12	100	9	4	36

# Canasta



## Canasta

Dulce y suave, obtenido a partir de una cuidada selección de Oloroso y Pedro Ximénez, envejecidos conjuntamente durante un mínimo de seis años en botas de roble. De bonito color caoba y aromas a frutos secos.

**% Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.

**Elaboración:** mostos de yema. Fermentación controlada. Fortificación a 19,5°, sabia mezcla de sobretablas de Palomino y Pedro Ximénez para entrar en el sistema de Criaderas y Soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación en botas de roble, vejez media mínima de seis años. Como resultado, este singular oloroso dulce o "cream", que llaman los británicos.

**Nota de cata:** vino oloroso dulce de color caoba con aromas a frutos secos, nuez, y ligero recuerdo a pasas y azúcar tostado. Al paladar es suave, aterciopelado, muy cálido por su contenido alcohólico, retronasal persistente.

**Preferencia de consumo:** puede consumirse solo, como acompañante de postres, en cualquier momento, bien frío o con hielo. También en combinado con refresco de naranja.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
CANASTA 8 410028 03090 3	6	75	21	5	105
CANASTA 8 410028 03010 1	12	100	9	4	36
CANASTA 8 410028 03020 0	12	37,5	14	6	84

[www.canasta.es](http://www.canasta.es)

# VINOS DE JEREZ

Medium/Gama Media





## A Winter's Tale

*Medium Sweet*



### A Winter's Tale

En términos comunitarios Vino de Licor de Calidad Producido en Región Determinada, (VLCPRD, CE R1493/99), en España, Vino generoso de licor de crianza y envejecimiento, con Denominación de Origen Jerez – Xérès – Sherry, amontillado abocado o “Medium Sweet” en termino anglosajón.

-  **Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** Mostos de yema, fermentación controlada a 28°C. Fortificación con alcohol destilado de vino hasta 19,5°, mezcla de sobretablas de Palomino y Pedro Ximénez a la espera de entrar en el sistema de Criaderas y Soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación durante un tiempo mínimo medio de seis años, como resultado, este singular oloroso muy abocado o Medium Sweet que llaman los británicos.
-  **Nota de cata:** vino de color ámbar brillante de aroma intenso que recuerda a frutos secos y nuez. Al paladar resulta pleno, armonioso, poco ácido y bastante dulce, retronasal persistente.
-  **Preferencia de consumo:** puede tomarse solo o con hielo. Aconsejable tanto en el aperitivo como para acompañar platos de pasta.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

WINTER'S TALE 8 410028 06090 0	6	75	21	5	105
-----------------------------------	---	----	----	---	-----

### Walnut Brown *Oloroso*



### Walnut Brown

Vino en términos comunitarios Vino de Licor de Calidad Producido en Región Determinada, (VLCPRD, CE R1493/99), en España. Vino generoso de licor de crianza, con Denominación de Origen, Jerez – Xérès – Sherry, Oloroso Dulce o “Cream” en término anglosajón.

- 📊 **Graduación:** 19,5% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** mostos de yema. Fermentación controlada. Fortificación a 19,5º, sabia mezcla de sobretablas de Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel para entrar en el sistema de Criaderas y Soleras para su crianza y envejecimiento del tipo físico-químico por oxidación en botas de roble, vejez media mínima de cuatro años.
- 👂 **Nota de cata:** vino oloroso muy dulce de color caoba muy oscura tirando a ébano con aromas a frutos secos, nuez, y ligero recuerdo a pasas, moscatel y azúcar tostado. Al paladar es suave, aterciopelado y muy cálido por su contenido alcohólico, retronasal persistente.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** puede consumirse solo, como acompañante de postres en cualquier momento, bien frío, o con hielo como bebida refrescante.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
WALNUT BROWN 8 410028 050901	6	75	21	5	105

# VINOS DE JEREZ





Moscatel/Gama Media

Williams  
MOSCATEL  
BLANCO



## Moscatel Williams

Vino de licor de uva Moscatel dulce. De color amarillo dorado intenso y aspecto denso; con notas aromáticas características de la variedad.

-  **Graduación:** 19% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** vino elaborado con uva del tipo Moscatel, variedad de uva blanca que se caracteriza por su alto potencial aromático a flores, hierbas y cítricos.
-  **Nota de cata:** en nariz destacan las notas varietales características de la uva moscatel, pudiéndose apreciar también aromas florales de jazmín y azahar. Muy dulce y untuoso en el paladar.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para tomar como aperitivo muy frío y excelente como vino de postre, para acompañar tanto fruta y frutos secos como dulces, tartas y helados. Perfecto broche final para una comida o cena.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

MOSCATEL WILLIAMS  
8 410028 90102 9

6

75

21

5

105









# Cedro<sup>PX</sup>



## Cedro PX

Vino muy dulce y untuoso de color muy oscuro, obtenido a partir de una cuidada selección de uva Pedro Ximénez. En nariz destacan los recuerdos a caramelo, café y pasas. Perfecto para acompañar postres y helados.

-  **Graduación:** 15% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** su crianza, exclusivamente de carácter oxidativo, propicia una progresiva concentración aromática y una complejidad creciente, procurando siempre no perder la frescura y el carácter frutal típico de la variedad.
-  **Nota de cata:** vino de color negro caoba. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez, pasas, higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.
-  **Preferencia de consumo:** vino ideal para postre y merienda de media tarde, no puede faltar en la cocina de autor.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
CEDRO 8 410028 09790 6	6	75	21	5	105



# ESTERO BLANCO

VINO BLANCO DE LA TIERRA DE CÁDIZ



## VINOS DE JEREZ

Vino Blanco/Tierra de Cádiz

### Estero Blanco

Excelente vino de la Tierra de Cádiz, resultado de una cuidada selección de uva Palomino de nuestras viñas.

- 📊 **Graduación:** 11% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** elaborado a partir de mostos de primera yema, levaduras seleccionadas y tras una fermentación controlada entre 17º y 19 ºC. Muy pronto, en aproximadamente 10 días, es embotellado para mantener ligeras sensaciones del carbónico de fermentación.
- 👂 **Nota de cata:** color pajizo pálido con suaves reflejos verdosos muy limpio y brillante. Aromas de agradables notas frutales, seco y suave en la boca, de justa y equilibrada acidez.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal para acompañar primeros platos de potajes a base de legumbres como cocidos, berzas, ajos y, sobre todo, mariscos y pescados. Servir frío, entre 7º y 9º.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

ESTERO BLANCO  
8 410028 57490 2

6

75

23

5

115

## OTRAS DENOMINACIONES

Vino Blanco/Tierra de Cádiz





ESTERO  
BLANCO

SEMIDULCE



### Estero Blanco Semidulce

Vino blanco semidulce de la Tierra de Cádiz, resultado de una cuidada selección de uva Palomino de nuestras viñas.

-  **Graduación:** 12 % Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** Elaborado a partir de mostos de primera yema, fermentación alcohólica espontánea y controlada entre 17° y 22° C.
-  **Nota de cata:** Color amarillo pajizo pálido con suaves reflejos verdosos. Aromas de fruta blanca de hueso, ligeramente abocado, suave en boca y equilibrada acidez.
-  **Preferencia de consumo:** Ideal para acompañar primeros platos de potajes a base de legumbres como cocidos, berzas, ajos, y sobre todo con mariscos y pescados. Servir frío, entre 7° y 9°.



MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

ESTERO SEMIDULCE  
8 410028 90 268 2

6

75

23

5

115

Viña Saltés



## OTRAS DENOMINACIONES

Vino Blanco/D.O. Rueda



### Viña Saltés

Rueda superior, amarillo brillante con aromas herbales. En boca suave con toques vegetales. Ideal para acompañar guisos marinos.

- 📊 **Graduación:** 13% Alc. /Vol.
- 👃 **Nota de cata:** presenta un bonito color amarillo oro brillante. En nariz se perciben hierbas aromáticas y cierta evolución. En la boca entra suave y se aprecian ciertos aromas vegetales.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** vino blanco ideal para acompañar todo tipo de productos de mar.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
VIÑA SALTÉS 8 410028 57290 8	12	75	12	5	60

## OTRAS DENOMINACIONES





Vino Tinto/D.O. Rioja

# VIÑA PAUL



### Viña Paul Cosecha

Excelente vino de color granate brillante con reflejos púrpuras y dorados, frescos y afrutados, con cuerpo pero a la vez elegante y armonioso.

-  **Graduación:** 12,5% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** una vez fermentado se introduce en barricas de roble francés y americano donde se realiza su crianza de 12 a 18 meses, para posteriormente permanecer en botella otros 12 meses y completar su envejecimiento.
-  **Nota de cata:** vino de color granate brillante con reflejos púrpuras y dorados, aroma a vainilla cedida por la calidad de la madera, fresco y afrutado con cuerpo pero a la vez elegante y armonioso.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para todo tipo de aperitivos, carnes blancas y quesos suaves.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	





VIÑA PAUL COSECHA	12	75	12	5	60
8 410028 57590 9					

## VIÑA PAUL



### Viña Paul Crianza

Excelente vino de color granate brillante con reflejos púrpuras y dorados, frescos y afrutados, con cuerpo pero a la vez elegante y armonioso.

-  **Graduación:** 12,5% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** criado en barricas de roble americano durante más de un año que completa su proceso en botella. Surge como desarrollo de Viña Paul Cosecha.
-  **Nota de cata:** vino de color granate brillante con reflejos púrpuras y dorados, aroma a vainilla cedida por la calidad de la madera; fresco y afrutado con cuerpo pero a la vez elegante y armonioso.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para carnes y quesos.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

VIÑA PAUL CRIANZA  
8 410028 57690 6

12

75

12

5

60

## OTRAS DENOMINACIONES





Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

*Marqués  
de Polavieja*



### Marqués de Polavieja Cosecha

Excelentes vinos elaborados con uvas del tipo Tempranillo y Garnacha, de color rojo picota y tonalidades rubies. Con aromas apetitosos a frutos maduros invernales. Ideales para acompañar carnes a la brasa y guisos de la tierra.

-  **Graduación:** 13% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** una vez fermentado se introduce en barricas de roble francés y americano donde se realiza su crianza durante 3 meses.
-  **Nota de cata:** presenta un color granate con reflejos púrpuras. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad y de suave complejidad entre los tonos de frutos rojos maduros, especias y vainilla. En boca es equilibrado y amable, con cuerpo, final elegante y armonioso. Vino persistente donde destacan los tonos de fruta muy madura dominados por los recuerdos de su paso por bota.
-  **Preferencia de consumo:** se recomienda beber entre 17° y 19° C. Ideal para carnes y quesos.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

M.D.P. COSECHA  
8 410028 05790 0

12

75

12

5

60



*Marqués  
de Polavieja*







## OTRAS DENOMINACIONES

Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

### Marqués de Polavieja Crianza

Excelentes vinos elaborados con uvas del tipo Tempranillo y Garnacha, de color rojo picota y tonalidades rubíes. Con aromas apetitosos a frutos maduros invernales. Ideales para acompañar carnes a la brasa y guisos de la tierra.

-  **Graduación:** 13% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** una vez fermentado se introduce en barricas de roble francés y americano donde se realiza su crianza de 12 meses, para posteriormente permanecer en botella otros 12 meses y completar así su envejecimiento.
-  **Nota de cata:** presenta un color granate con reflejos púrpuras. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad y de suave complejidad entre los tonos de frutos rojos maduros, especias y vainilla. En boca es equilibrado y amable, con cuerpo, final elegante y armonioso. Vino persistente donde destacan los tonos de fruta muy madura dominados por los recuerdos de su paso por barrica.
-  **Preferencia de consumo:** se recomienda beber entre 17º y 19º C. Ideal para carnes y quesos.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

M.D.P. CRIANZA  
8 410028 05990 4

12

75

12

5

60

## OTRAS DENOMINACIONES





Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

*Marqués  
de Polavieja*



### Marqués de Polavieja Reserva

Excelentes vinos elaborados con uvas del tipo Tempranillo y Garnacha, de color rojo picota y tonalidades rubies. Con aromas apetitosos a frutos maduros invernales. Ideales para acompañar carnes a la brasa y guisos de la tierra.

-  **Graduación:** 13% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** una vez fermentado se introduce en barricas de roble americano y francés donde se realiza su crianza de 18 a 24 meses. Posteriormente permanece en botella durante 18 meses.
-  **Nota de cata:** excelente vino de color rojo picota y tonalidades rubies. Aromas apetitosos de frutos maduros invernales.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para acompañar carnes a la brasa y guisos de la tierra.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

M.D.P.RESERVA 8 410028 05890 7	12	75	12	5	60
-----------------------------------	----	----	----	---	----

# Salcis



## OTRAS DENOMINACIONES

Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

### Salcis Roble

100% Tempranillo, envejecido durante 4 meses en barricas de roble y posterior reposo en botella.

- Ⓢ **Graduación:** 14% Alc. /Vol.
- 👃 **Nota de cata:** de color rojo brillante con tonos granates. Intenso y aromático, donde inicialmente destacan su fragante contenido frutal, el recuerdo de su crianza en roble y unas seductoras notas minerales. Es elegante y carnoso, con unos envolventes y sedosos taninos.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal con carnes rojas, guisos, aves y quesos curados. Servir a 17 °C de temperatura.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
SALCIS ROBLE 8 437010 54602 0	6	75	29	4	116

## OTRAS DENOMINACIONES




Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

# Salcis



### Salcis Crianza

100% Tempranillo, crianza durante 12 meses en barricas de roble y posterior refinado en botella.

-  **Graduación:** 14% Alc. /Vol.
-  **Nota de cata:** de intenso color rojo con ribete en tonos violetas y azules. Nariz expresiva, frutas rojas con ligera vainilla. Buen equilibrio en boca, sabores frutales, sabroso y vivaz.
-  **Preferencia de consumo:** acompaña perfectamente a todo tipo de carnes, pastas, ensaladas y quesos. Servir a una temperatura de 15° - 17 °C.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

SALCIS CRIANZA	6	75	29	4	116
8 437010 54603 7					

# Salcis



## OTRAS DENOMINACIONES

Vino Tinto/D.O. Ribera del Duero

### Salcis Reserva

100% Tempranillo, crianza durante 15 meses en barricas de roble y posterior refinado en botella.

- Ⓢ **Graduación:** 11% Alc. /Vol.
- 👂 **Nota de cata:** de color rubí intenso. Complejos y elegantes aromas a mora, balsámicos y toque mineral. Cremosos tostados, regaliz y frutas rojas marcan su intenso desarrollo en boca. Muy bien equilibrado, con dulces y pulidos taninos, armonioso y elegante con un final largo y muy sabroso.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal con carnes rojas a la brasa, cazas, atún y quesos curados Servir a 18 °C de temperatura.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
SALCIS RESERVA 8 437010 546051	6	75	29	4	116



ESPIRITUOSOS

# GRAN DUQUE D'ALBA

oro



www.grandduquedealba.com





## ESPIRITUOSOS

Brandy de Jerez



### Gran Duque de Alba Oro

El brandy solera gran reserva Gran Duque de Alba se convierte en materia prima del extraordinario Gran Duque de Alba Oro, avanzando nuevamente por el soleraje a través de cinco criaderas hasta llegar de nuevo a la solera.

-  **Graduación:** 40% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** Gran Duque de Alba más criado y envejecido, ahora en botas de roble americano envinadas de Palo Cortado, vejez media 20 años por el sistema clásico jerezano de Criaderas y Soleras.
-  **Nota de cata:** de noble color entre caoba antigua y ébano, muy brillante, de nariz intensa, con notas de vainilla y hojarascas del bosque características sin duda de sus largos años de crianza, complejo y majestuoso a la boca con finales a la vez grasos y untuosos con aterciopelados.
-  **Preferencia de consumo:** en copa de balón muy fina a temperatura ambiente ligeramente calentada en el cuenco de la mano en señaladas sobremesas.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

GDA ORO  
8 410028 53983 3

3

70

12

5

60

# ESPIRITUOSOS

Brandy de Jerez

GRAN DUQUE DE ALBA



www.grandduquedealba.com

## Gran Duque de Alba XO

Nace del equilibrio por la perfecta combinación entre las soleras de Gran Duque de Alba y Gran Duque de Alba Oro; y por la crianza final en botas de roble americano que han contenido el reconocido Pedro Ximénez Don Guido, con una vejez calificada de 20 años por el Consejo Regulador del Sherry.

- 📊 **Graduación:** 40 % Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** las soleras de los brandies Gran Duque de Alba y Gran Duque de Alba Oro combinadas y criadas en botas de roble americano que han contenido al reconocido Pedro Ximénez Don Guido 20 años.
- 👃 **Nota de cata:** brandy de noble color, entre caoba antigua y ébano. Muy brillante, de nariz intensa, con notas a pasas, uva, ciruela, vainilla... Recuerdos, asimismo, a barniz de mueble antiguo característico, sin duda, de sus largos años de crianza. Complejo y majestuoso en boca resultando, a la vez, untuoso y aterciopelado. Retronasal intenso, persistente y muy largo.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** por su calidad superior se recomienda consumir solo o con hielo en copa de balón.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

GDA XO  
8 410028 53980 2

3

70

20

4

80



### GRAN DUQUE D'ALBA



[www.grandduquedealba.com](http://www.grandduquedealba.com)

### Gran Duque de Alba

Gran homenaje al paladar es este magnífico Brandy Solera Gran Reserva vejisimo, que desarrolla su particular carácter envejeciendo en botas de roble envinadas con Jerez Oloroso y siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas.

📊 **Graduación:** 40 % Alc. /Vol.

📖 **Elaboración:** destilación en alquitaras a 65° para la obtención de excelentes holandas. Las extraordinarias características de este Brandy son el resultado de la minuciosa selección de la materia prima con la que es elaborado. Comienza la selección de excelentes vinos blancos de Palomino y Airén, una temprana destilación y el método son determinantes para la calidad final de los destilados (holandas). Las holandas se envejecen en botas de roble americano que previamente han sido envinadas con vino Oloroso, y siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas, entrando en el sistema por la 10ª criadera y discurriendo por estas hasta la solera, controlando rigurosamente el volumen de sacas para que la vejez del brandy se mantenga constante.

👃 **Nota de cata:** su color caoba con tonos dorados y la complejidad de sus aromas a "ésteres vinosos" con amplios matices balsámicos nos denota su larga y adecuada permanencia en madera. A la boca ligeramente abocado, es suave y pleno con notas tostadas y de vainilla así como un final largo y grato.

🍷 **Preferencia de consumo:** gran homenaje al paladar el disfrutar, en la intimidad o en compañía, de una copa de este viejo brandy señorial. En copa de balón muy fina a temperatura ambiente ligeramente calentada en el cuenco de la mano.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
GDA 8 410028 53070 0	6	70	10	6	60
GDA VASO R. 8 410028 90224 8	6	70	10	5	50

# ESPIRITUOSOS

Brandy de Jerez





## DUQUE DE ALBA ICE



[www.grandduquedealba.com](http://www.grandduquedealba.com)

### Gran Duque de Alba Ice

Gran Duque de Alba Ice es una versión más fresca y frutal del internacionalmente premiado brandy de jerez solera gran reserva Gran Duque de Alba.

-  **Graduación:** 40 % Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** brandy solera gran reserva con una vejez media 20 años por el sistema clásico jerezano de Criaderas y Soleras. De carácter fresco, joven e innovador, especialmente diseñado para servirlo con hielo, combinado o como protagonista de cócteles. Un brandy que consigue no desvirtuar su sabor original cuando es consumido con el hielo.
-  **Nota de cata:** de color caoba con tonos dorados. En boca es suave y pleno con notas tostadas y de vainilla así como un final largo y grato.
-  **Preferencia de consumo:** servido con hielo (on the rocks) muestra toda su calidad, complejidad e intensidad. Perfecto para formar parte de cócteles y combinados que revelan su cara más sugerente y actual.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

GDA ICE  
8 41002890270 5

3

70

20

5

100



# 1877



### 1877

De cuidadosa elaboración y envejecido por el sistema de Criaderas y Soleras, su suavidad y equilibrio proporcionan el máximo de sensaciones al paladar.

- 📊 **Graduación:** 36% y 38% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** elaborado con aguardientes seleccionados procedentes de buenos vinos de uva Airén y Palomino. Crianza en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas hasta alcanzar la vejez requerida para un Brandy Solera Reserva.
- 👂 **Nota de cata:** a la vista presenta un color ámbar profundo con toques dorados. En narices intensamente aromático con notas a frutos secos y madera tostada. En boca es persistente, equilibrado y complejo.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** puede tomarse solo, con hielo o combinado con refresco. Ideal para cualquier ocasión.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

1877  
8 410028 22770 9

12

70

8

6

48

# ESPIRITUOSOS

Brandy de Jerez

## MARQUÉS DE MISA

*Brandy de Jerez*



### Marqués de Misa

Brandy de Jerez de color caoba claro, con una textura abocada y aterciopelada, con aromas de ciruelas prunas.

- Graduación:** 36, 38 y 40% Alc. /Vol.
- Elaboración:** aguardientes seleccionados, destilados de excelentes vinos blancos de Airén y Palomino. Crianza en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Soleras hasta alcanzar la vejez mínima requerida para un Brandy Solera Reserva de más de tres años.
- Nota de cata:** brandy de color ámbar con matices dorados. Su aroma es complejo, "estero", como corresponde a los buenos destilados. Aromas de frutos secos y madera tostada. Al paladar resulta equilibrado y persistente. Sabroso, grato y con un final ligeramente amargo.
- Preferencia de consumo:** ideal para gozar de una buena sobremesa. Puede tomarse solo, en la clásica copa de balón o en vaso con mucho hielo.

MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

MARQUÉS DE MISA  
8 410026 22870 6

12

70

8

6

48

*Brandy de Jerez*  
**WILLIAMS**



### Brandy Williams

Brandy envejecido en botas de roble americano a partir de una meticulosa selección de holandas de vino. De color ámbar claro con matices dorados.

- 📊 **Graduación:** 36% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** aguardientes seleccionados de buenos vinos blancos, sanos y aptos para su consumo en boca. Crianza en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Soleras y Criaderas hasta alcanzar la vejez media mínima requerida para un Brandy de Jerez Solera.
- 👂 **Nota de cata:** brandy de color ámbar claro con matices dorados. Su aroma es "esteroso" como corresponde a los buenos vinos destilados de donde procede recordando al espíritu de estos, con ligeros tonos de roble.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** ideal para combinados con bebidas refrescantes. Puede tomarse solo, en la clásica copa de balón o en vaso con mucho hielo.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
WILLIAMS SOLERA 8 410028 28010 0	6	100	16	5	80

# ESPIRITUOSOS





Brandy de Jerez

## DON PELAYO



### Don Pelayo

Bebida espirituosa elaborada con aguardientes de vino de media y alta graduación, 77% y 94% Alc./Vol. criada en vasija de roble.

-  **Graduación:** 30% Alc./Vol.
-  **Elaboración:** aguardientes seleccionados de buenos vinos blancos, sanos y aptos para su consumo de boca. Crianza en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Soleras y Criaderas.
-  **Nota de cata:** bebida espirituosa de color ámbar. Su aroma es "esteroso" como corresponde a los buenos vinos destilados de donde procede recordando al espíritu de éstos, con ligeros tonos de roble.
-  **Preferencia de consumo:** ideal para tomar en combinado con diferentes tipos de refrescos.

MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

DON PELAYO  
8 4100289 0057 2

6

100

16

5

80

# Dos Maderas



[www.rondosmaderas.com](http://www.rondosmaderas.com)

## Dos Maderas LUXUS

Blend de rones que reposa durante diez años en tierras caribeñas para después ser trasladado a las Bodegas Williams & Humbert. Allí le esperan al menos otros cinco años de quietud y silencio, reposando en botas que han contenido a 'Don Guido', un vino del tipo Pedro Ximénez que ofrece en nariz aromas extremadamente ricos, premiado internacionalmente y con una vejez de 20 años certificada por la D.O. Jerez-Xérèz-Sherry.

- % **Graduación:** 40% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** blend de rones de Barbados (suaves con refinado aroma y sabor) y Guyana (con mucho cuerpo y perfectos para ser ensamblados) que reposa durante diez años en tierras caribeñas antes de ser trasladado a las instalaciones de Williams & Humbert en Jerez, donde termina de desarrollar su personalidad en botas que han contenido a una de las joyas enológicas de esta bodega, Don Guido. Un vino del tipo Pedro Ximénez, de extraordinario aroma y sabor, con una vejez superior a 20 años certificada por el Consejo Regulador.
- 🍷 **Nota de cata:** diez años de añejamiento y una última fase en barricas de un Pedro Ximénez con más de 20 años, le dotan de un precioso color caoba muy oscuro y delicadas notas dulzonas a frutos secos.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** por su altísima calidad se recomienda consumirlo solo o con un poco de hielo.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
D M LUXUS 8 410028 90013 8	3	70	16	4	64

# ESPIRITUOSOS

Ron Añejo

## Dos Maderas



[www.rondosmaderas.com](http://www.rondosmaderas.com)

### Dos Maderas Selección

Dos Maderas Selección es una mezcla de un número cuidadosamente seleccionado de nuestros mejores barriles de Dos Maderas 5+5 PX y nuestra mezcla de 10 años de los mejores rones de Barbados y Guyana que han sido madurados en viejos barriles de bourbon.

- 📊 **Graduación:** 42% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** Dos Maderas Selección es una mezcla de un número cuidadosamente seleccionado de nuestros mejores barriles de Dos Maderas 5+5 PX y nuestra mezcla de 10 años de los mejores rones de Barbados y Guyana que han sido madurados en viejos barriles de bourbon. Esta mezcla única, fortificada a 42° alcohol, ofrece aromas finos y distinguidos de un viejo ron clásico con notas claras de Jerez y dulce Pedro Ximénez Sherry tan distintivo de Dos Maderas 5+5 PX.
- 👂 **Nota de cata:** diez años da la primera sensación de un ron seco envejecido, luego las sutiles notas de suavidad y dulzura de los viejos barriles de Pedro Ximénez persisten, dejando un sabor Medium Sweet muy agradable.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** por su altísima calidad se recomienda consumir en copa de balón solo o con hielo.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

D M SELECCIÓN	3	70	23	5	115
8 410028 90214 9					



# Dos Maderas



www.rondosmaderas.com

## Dos Maderas PX

Blend de rones de Barbados y Guyana con triple proceso de envejecimiento: reposa 5 años en su lugar de origen (Caribe) y 5 años más en Jerez, en botas que han contenido a 'Dos Cortados' y 'Don Guido', premiados internacionalmente y con una vejez de 20 años certificada por la DO Jerez-Xérès-Sherry.

📊 **Graduación:** 40% Alc. /Vol.

📖 **Elaboración:** tras reposar durante cinco años en tierras caribeñas y otros tres en Bodegas Williams & Humbert en la madera del Dos Cortados (Palo Cortado), "Dos Maderas 5+3" ya terminado pasa a una tercera fase de envejecimiento en barricas que previamente han envejecido durante 20 años el Jerez Don Guido (Pedro Ximénez) dando origen al extraordinario ron Dos Maderas PX. Tanto el Don Guido como el Dos Cortados cuentan con un envejecimiento de 20 años acreditado por la Denominación de Origen más antigua de España: Jerez-Xérès-Sherry.

👂 **Nota de cata:** su última fase de añejamiento en barricas de Pedro Ximénez le dota de un color ámbar muy oscuro y delicadas notas a pasas, higos y vainilla.

🍷 **Preferencia de consumo:** por su altísima calidad se recomienda consumir en copa de balón solo o con hielo. Los muy sibaritas pueden disfrutarlo en combinados con bebidas refrescantes aromatizadas, carbonatadas o no.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DOS MADERAS 5+5 8 410028 00081 4	6	70	12	5	60
DOS MADERAS 5+5 8 410028 00093 7	2	300	17	4	68
DOS MADERAS 5+5 8 410028 90032 9	12	50	8	6	48
DOS MADERAS 5+5 8 410028 90025 1	24	5	16	9	144

# ESPIRITUOSOS

Ron Añejo

## Dos Maderas



www.rondosmaderas.com

## Dos Maderas 5+3

Blend de rones caribeños que reposa en un primer momento en su lugar de origen para culminar su proceso de crianza en las bodegas de Williams & Humbert en Jerez en botas que han contenido a "Dos Cortados", un Palo Cortado con una vejez acreditada de 20 años.

- Graduación:** 37,5% Alc. /Vol.
- Elaboración:** en un primer momento reposa en su lugar de origen del Caribe (Guyana y Barbados) en botas de roble americano durante 5 años procediéndose posteriormente a su traslado a las instalaciones de Williams & Humbert en Jerez de la Frontera, donde pasará la última fase de su proceso, 3 años, en botas que previamente han criado el internacionalmente premiado vino de Jerez "Dos Cortados", el cual acredita una vejez de 20 años, certificada por la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry.
- Nota de cata:** Este proceso en dos fases convierte a Dos Maderas 5+3 en un ron añejo especial y único en el mundo con un bouquet, sabor y aromas incomparables. Destaca en él su singular suavidad.
- Preferencia de consumo:** es ideal para consumirlo en copa de balón, bien solo o con hielo y, para sibaritas, como combinado de lujo.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00080 7	6	70	12	5	60
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00088 3	2	300	17	3	51
DOS MADERAS 5+3 8 410028 00085 2	12	50	8	6	48
DOS MADERAS 5+3 8 410028 90054 1	24	5	16	9	144

*Tripulante*  
CARIBBEAN  
ELIXIR



### Tripulante

Elixir muy suave y dulce, redondeado y bien equilibrado en boca con finos aromas y sabores de ron. Con un sabor muy agradable y persistente a miel e higos

- 📊 **Graduación:** 34% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** elixir del Caribe resultado de una selección de destilados de caña, con notas presentes de roble.
- 👂 **Nota de cata:** de color ámbar con reflejos cobrizos y ribetes acerados, corpóreo y muy brillante. En nariz presenta aromas muy intensos, fino, elegante con recuerdos a miel y orejones. Muy sutil, meloso y ligeras notas a frutos secos de cáscara. Entrada en boca muy agradable, aterciopelado, de intensidad media, paso en boca muy elegante expresándose plenamente el carácter del aguardiente de caña.
- 👃 **Preferencia de consumo:** perfecto para disfrutar en los clásicos combinados así como en nuevas propuestas de coctelería.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
TRIPULANTE 8 41002890244 6	6	70	12	6	72

# ESPIRITUOSOS





Ginebras/London Dry Gin

  
**CUBICAL**  
LONDON DRY GIN



## CUBICAL Ultra Premium

Ginebra del tipo London Dry destilada cuatro veces para su mayor pureza e infusionada con una cuidada selección de botánicos naturales, entre los que destaca la mano de Buda. En su cata se aprecian especialmente las notas cítricas.

-  **Graduación:** 45 % Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** ginebra sometida a cuatro procesos de destilación en alambiques centenarios siguiendo el sistema tradicional inglés. Para su elaboración se han utilizado ingredientes botánicos como bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de almendra, cáscara de limón, polvo de raíz de lirio, polvo de raíz de regaliz, corteza de cassia, naranja dulce, mano de Buda y azahar.
-  **Nota de cata:** en nariz encontramos aromas muy intensos y delicados predominando las notas cítricas de mano de Buda y naranja dulce, acompañadas de notas de especiadas y terrosas de las semillas, destacando el enebro y el cardamomo, las cuales se envuelven con un final de notas florales de azahar. En boca se expresan las notas cítricas especiales, dejando recuerdos muy suaves y una persistencia muy agradable. En gin-tonic es muy elegante, fragante y persistente.
-  **Preferencia de consumo:** como protagonista del clásico gin-tonic se presenta como una ginebra exquisita y sutil, expresándose claramente las delicadas notas aromáticas de los botánicos entre las que destacan los cítricos. Especialmente recomendable es añadirle un poco de ralladura de mano de Buda. También resulta una ginebra exquisita con las nuevas versiones del gin-tonic que incluyen, por ejemplo, pepino, granos de enebro o regaliz.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT/CL	TANDA	TANDAS	

CUBICAL ULTRA P.	3	70	23	8	184
8410028 90044 2					



# CUBICAL

LONDON DRY GIN



[www.gincubical.com](http://www.gincubical.com)

## ESPIRITUOSOS

Ginebras/London Dry Gin

### Cubical Premium

Ginebra del tipo London Dry con triple proceso de destilación. Para su elaboración se han utilizado más de diez botánicos de gran calidad. Destaca su frescura y las notas almendradas.

- Ⓜ **Graduación:** 40 % Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a tres procesos de destilación. En su elaboración se han utilizado los siguientes ingredientes botánicos: bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, polvo de raíz de lirio, polvo de raíz de regaliz, corteza de cassia, cáscara de almendra dulce, naranja dulce y Mano de Buda.
- 👂 **Nota de cata:** en nariz es una ginebra ligera y seca, con notas predominantes de botánicos con presencia de las semillas de enebro y cáscara de almendra, con notas cítricas de Mano de Buda, bergamota y naranja dulce. En boca es muy ligera, suave y elegante, destacando los botánicos.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** formando parte de la receta del tradicional gin-tonic resulta muy elegante, fragante y persistente. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

CUBICAL PREMIUM 8 410028 90043 5	6	70	12	8	96
-------------------------------------	---	----	----	---	----

# ESPIRITUOSOS

Ginebras/Special Dry Gin

  
**CUBICAL**  
SPECIAL DRY GIN  
*Kiss*



[www.gincubical.com](http://www.gincubical.com)

## CUBICAL Kiss

Special Dry Gin prominente en botánicos entre los que destacan el enebro y la cáscara de almendra. Muy ligera y con delicadas notas a frutos del bosque como fresa, frambuesa y arándanos.

- 📊 **Graduación:** 37,5 % Alc. /Vol.
- 🔪 **Elaboración:** ginebra procedente de grano inglés de gran calidad sometida a triple proceso de destilación. Cubical Kiss nace de la combinación de los once botánicos de la versión Premium (bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, raíz de lirio, raíz de regaliz, cassia, cáscara de almendra, naranja dulce y mano de Buda) con varios frutos del bosque como fresas, frambuesas y arándanos. Estos últimos dotan a la ginebra de su característico color rosado.
- 👃 **Nota de cata:** ginebra muy aromática, ligera y seca en nariz. En boca es suave y vibrante como resultado del encuentro entre los botánicos y los sabrosos frutos rojos añadidos que caracterizan a esta ginebra.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** además de la tradicional combinación con tónica, Cubical Kiss puede degustarse con bebidas refrescantes del tipo Seven Up o Sprite.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

CUBICAL KISS  
8 410028 90158 6

6

70

12

8

96

**CUBICAL**  
Mango



[www.gincubical.com](http://www.gincubical.com)



## CUBICAL Mango

Ginebra del tipo Special Distilled Gin, suave y compleja, resultado de la mezcla de varios botánicos y el toque que le aporta una fruta tropical tan singular como es el mango.

- 📊 **Graduación:** 37,5 % Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** ginebra de grano alto inglés sometido a triple proceso de destilación. Cubical Mango nace de la combinación de ingredientes botánicos de la versión Premium (bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, cáscara de naranja, cáscara de limón, raíz de lirio, raíz de regaliz, casia, cáscara de almendra y mano de Buda) con la fruta tropical el mango, que caracteriza a esta ginebra.
- 👂 **Nota de cata:** esta ginebra es muy aromática y ligera. En paladar es suave y compleja gracias al equilibrio entre los botánicos y la fruta tropical seleccionada, el mango.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** además de la combinación con tónica tradicional, Cubical Mango se puede disfrutar con refrescantes bebidas del tipo Seven Up o Sprite.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
CUBICAL MANGO 8 410028 90229 3	3	70	23	8	184

# ESPIRITUOSOS

Esencia de Mano de Buda



[www.gincubical.com](http://www.gincubical.com)

## Mano de Buda

Esencia de mano de Buda en un práctico y elegante difusor. 'Agua de Buda' se obtiene de la maceración de la piel de este apreciado cítrico en alcohol de trigo inglés, de esta forma se extraen únicamente los aceites esenciales de su piel. Un producto pensado para aromatizar combinados como el gin-tonic, dándole el toque especial de la mano de Buda, un fruto difícil de conseguir por su temporalidad y precio en el mercado. Con 'Agua de Buda' se puede aromatizar el canto de la copa, pulverizar una pequeña dosis sobre el hielo o ambas cosas al mismo tiempo.

MARCA  
CÓDIGO EAN

BOT.  
CAJA

VOL.  
BOT/CL

CAJA  
TANDA

NUM.  
TANDAS

TOTAL

MANO DE BUDA  
8 410028 90082 4

12

10

16

10

160







  
**ZAFIRO**  
PREMIUM GIN



### Zafiro Classic

Ginebra Premium de estilo clásico elaborada con una cuidada selección de botánicos

-  **Graduación:** 37,5 % Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** ginebra de gran calidad elaborada siguiendo el método tradicional y con una cuidada selección de botánicos naturales destacando los aromas a bayas de enebro, las notas cítricas y las florales.
-  **Nota de cata:** limpia y brillante, de aroma intenso, con notas predominantes de enebro, flores blancas y cítricos, especialmente de limón. Muy agradable al paladar, intensidad media con elegantes notas de cítricos y la pureza del enebro.
-  **Preferencia de consumo:** formando parte de la receta del tradicional del gintonic y también de cócteles, tanto clásicos como contemporáneos.

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	
ZAFIRO CLASSIC 8 41002890253 8	6	70	24	5	120





# ESPIRITUOSOS

Ginebras/Premium Gin



## Zafiro Strawberry

Ginebra Premium, suave y equilibrada con sabor a fresa.

-  **Graduación:** 35 % Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** ginebra de gran calidad elaborada con una cuidada selección de botánicos y aromas entre los que destaca la fresa, siguiendo el método tradicional.
-  **Nota de cata:** de color rosa claro Zafiro Strawberry desprende aromas a fresa y enebro. Suave y con el toque de la fresa que lo hace distinto.
-  **Preferencia de consumo:** formando parte de la receta del tradicional gintonic resulta muy elegante y original. Sus posibilidades para crear refrescantes combinados y deliciosos cócteles, tanto clásicos como contemporáneos, son ilimitadas.



MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	
ZAFIRO STRAWBERRY	6	70	24	5	120
8 41002890258 3					

# abyssal vodka



[www.abyssalvodka.es](http://www.abyssalvodka.es)

## VODKA Abyssal

Vodka elaborado a partir de un vino de Jerez del tipo oloroso sometido a triple destilación a 74° con el fin conseguir la mayor pureza posible. Cristalino, suave, elegante y muy equilibrado.

- Ⓜ **Graduación:** 40% Alc. /Vol.
- 📖 **Elaboración:** para crear un vodka como Abyssal, de calidad superior y sabor excepcional, se ha combinado el empleo de las técnicas de destilación más avanzadas con consagrados procesos tradicionales. La materia prima es un vino de jerez del tipo oloroso sometido a triple destilación a 74° con el fin conseguir la mayor pureza posible. Los alambiques utilizados son los mismos que se emplean para la elaboración del conocido y premiado internacionalmente brandy solera gran reserva 'Gran Duque de Alba'. El número de destilaciones y el método elegido consiguen el equilibrio perfecto entre su origen, un vino de jerez oloroso del que se reconocen notas leves pero presentes, y la neutralidad que debe tener un vodka de su extraordinaria calidad. Abyssal es tan puro como puede ser el vodka, pero a pesar de esa pureza tiene su sabor distintivo: rico, con cuerpo y complejo, pero suave y fino con ciertas notas especiadas. Con un gusto excepcionalmente fresco y vibrante.
- 👂 **Nota de cata:** Abyssal es un vodka cristalino, limpio, suave y muy elegante en nariz, con la complejidad justa y equilibrada para tener el recuerdo leve de la materia prima, un vino de Jerez del tipo oloroso, y con el alcohol muy integrado. En boca es suave, con cuerpo y muy equilibrado y con ciertas notas especiadas de pimienta y con una persistencia y finura que recuerda la caliza y la mineralidad.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
---------------------	--------------	----------------	---------------	----------------	-------

VODKA ABYSSAL 8 410028 90146 3	3	70	15	8	120
-----------------------------------	---	----	----	---	-----



LICORES

# Crema de Alba

GRAN DUQUE DE ALBA



[www.cremadealba.es](http://www.cremadealba.es)

## Crema de Alba

Bebida dulce y cremosa elaborada en base a las soleras del Brandy Solera Reserva 'Gran Duque de Alba' -acogido a la Denominación de Origen Brandy de Jerez- y una mezcla de delicados aromas como la vainilla o el cacao.

- Ⓜ **Graduación:** 17% Alc. /Vol.
- 📄 **Elaboración:** tras largos procesos de investigación en las Bodegas W&H, se ha logrado seleccionar cuidadosamente y mezclar en la debida proporción, delicados componentes aromáticos de alta calidad (entre otros cacao y vainilla), que junto con la solera de las que procede el mundialmente famoso Brandy Gran Duque de Alba, dan como resultado esta Crema de Alba.
- 👁 **Nota de cata:** bebida de color vainilla con matices dorados, cremosa y dulce. Su ligera graduación de alcohol junto a una equilibrada composición de sugestivos aromas y sabores la hacen muy apetecible no solo al paladar, sino también a la nariz.
- 🍷 **Preferencia de consumo:** mezclada con hielo. En cualquier caso siempre muy fría. Resulta muy agradable en las sobremesas, tanto al mediodía como en la noche y desde luego en la tarde como copa de "trago largo".

MARCA	BOT.	VOL.	CAJA	NUM.	TOTAL
CÓDIGO EAN	CAJA	BOT./CL	TANDA	TANDAS	

CREMA DE ALBA	6	70	12	5	60
8 410028 533701					

# LICORES





Licores de Whisky

## Why&Mel



### Why&Mel

Licor elaborado a partir de una cuidada selección de whiskies de malta envejecidos en botas de roble con un delicado toque de caramelo natural. Se recomienda servir muy frío, solo o con hielo, y también su uso en coctelería.

-  **Graduación:** 24% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** selección de whiskies de malta de primera calidad envejecidos en botas de roble americano con un delicado toque de caramelo.
-  **Nota de cata:** de color ámbar luminoso, brillante y cristalino, Why&Mel envuelve el paladar de suaves matices y persistentes aromas. Delicado, dulce en su justa medida y con la persistencia de los mejores whiskies.
-  **Preferencia de consumo:** bebida de agradable sabor que se recomienda servir muy fría, sola o con hielo, tanto en vaso ancho como en el clásico "chupito". Además, es un producto tan versátil que puede formar parte de los más exquisitos cócteles.







MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
WHY&MEL 8 410028 00310 5	6	70	25	5	125

# VERMOUTH Canasta ROJO



## Vermouth Canasta

Vermouth Canasta es Canasta aromatizado con la mejor selección de notas herbales, que dan como resultado este exclusivo vermouth. El único elaborado con un vino con D.O.

-  **Graduación:** 15% Alc. /Vol.
-  **Elaboración:** vermouth elaborado con base de vino Canasta (vino dulce que se obtiene a partir de una cuidada selección de Oloroso y Pedro Ximénez envejecidos conjuntamente durante seis años en botas de roble americano bajo el exclusivo sistema de Soleras y Criaderas) y una elegante mezcla de aromas de flores, frutos, raíces, maderas y cortezas. Aromatizantes: ajeno y salvia; flores secas de manzanilla, lúpulo, saúco, azafrán y clavos de especia; frutos: semillas de anís estrellado, corteza de naranja amarga, cardamomo, semillas de cilantro, semillas de hinojo, macis, nuez moscada y vainilla; raíces de angélica, cálamo aromático, émula campana, de genciana, imperatoria, lirio y cúrcuma; maderas y cortezas, canela de Ceilán, corteza seca de crotón, quina calisaya, corteza de granado y madera de cuasia.
-  **Nota de cata:** de color ámbar brillante, su aroma es una mezcla de olores extraídos de la maceración del vino con los frutos y plantas que dan como resultado un todo homogéneo y constante. Muy agradable al paladar, su sabor es poco ácido, dulce y ligeramente amargo.
-  **Preferencia de consumo:** consumir frío, solo o con hielo; mezclado con zumos de frutas; como parte principal de numerosas recetas de cócteles. Excelente aperitivo.

MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT./CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
VERMOUTH 8 410028 03040 8	6	100	15	4	60



ALIMENTACIÓN



# WILLIAMS & HUMBERT



## Vinagres Williams

Reserva, Gran Reserva y al Pedro Ximénez, el secreto del carácter único y de la extraordinaria calidad de estos vinagres de Jerez es su origen: los vinos de Jerez, vinos nobles por excelencia, de los que heredan insuperables cualidades y matices.

Los vinagres Williams son un condimento culinario inigualable. Sus ricos matices los convierten en la esencia de numerosos platos, tanto en la alta cocina como en las elaboraciones sencillas de cada día.



MARCA CÓDIGO EAN	BOT. CAJA	VOL. BOT/CL	CAJA TANDA	NUM. TANDAS	TOTAL
VINAGRE RESERVA 8 410028 22030 4	12	25	19	5	95
VINAGRE PX 8 410028 22050 2	12	25	19	5	95
VINAGRE RESERVA 8 410028 22040 3	12	25	19	5	95

# ALIMENTACIÓN

Aceites



## Aceites Duernas

Aceites de oliva virgen extra de calidad superior procedentes de Finca Duernas en la provincia de Córdoba, donde llevan generaciones seleccionando los mejores frutos para ofrecer unos aceites únicos en el mundo. La recolección del fruto se hace en el mágico momento del “envero”, lo cual determina las características organolépticas de la gama Duernas. Unos aceites, Oleum y Envero, que han recibido numerosos reconocimientos internacionales.



## Medina del Encinar

Los jamones, paletas y lomos ibéricos Medina del Encinar proceden de cerdos seleccionados criados en libertad, alimentados de manera natural, siempre bajo el más estricto control de calidad y con certificación final realizada en Jabugo.

El queso Medina del Encinar se elabora de manera artesanal. Se trata de un queso puro de oveja de Castilla y León que durante el proceso de envejecimiento es tratado con aceite puro de oliva y tiene una curación mínima de ocho meses.



LADO

5240  
T. H. P. J. A. E. L. S. N. D. M. A. I. 4  
M. S. A. S. C. A.  
*Dimarkopione*  
2000 Vinos  
C/da. L'Algarve  
3 de Setembro 20

XV. J. E. L. I. A. V. S. B. O. L. A. D. O.  
M. S. A. S. C. A.



Ane

672  
Maria  
1756

2167  
Gratia  
Plena

DEDICADO A ROSARA  
DEDICADO A ANDALUZA  
DEDICADO A JEREZ  
DEDICADO A HOLANDA  
DEDICADO A ALEMANIA  
DEDICADO A INGLATERRA  
DEDICADO A JAPON  
DEDICADO A FRANCIA  
DEDICADO A ESCOTIA  
DEDICADO A SIBIRIA

ANTILLAS



Bodegas Williams & Humbert

[www.williams-humbert.com](http://www.williams-humbert.com)

[www.tiendawilliamshumbert.com](http://www.tiendawilliamshumbert.com)



Williams & Humbert · Ctra. N-IV Km. 641,75  
11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)