

MEDITERRANEAN PREMIUM VERMOUTH ROJO

MACERACIÓN EN BOTELLA DE ROBLE FRANCÉS

VARIEDAD

Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO. Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas especiadas proporcionados por los tapones de infusión de roble francés, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vino mediterráneo de gran calidad obtenido de la variedad de uva Moscatel de Alejandría, macerado con una selección cuidadosa de hierbas cuya receta proviene de la edad media, e infusionado con tapón de roble francés. Tras un cuidado proceso de elaboración obtenemos este vermut que destaca por un aroma y una complejidad únicos que le otorgan una elegancia particular.

Fase Visual

Color caoba con algunos reflejos rojizos.

Fase Olfativa

Presenta un aroma intenso y muy fresco a la uva moscatel con la que se elabora este vermut y a los extractos de botánicos como el ajeno, la genciana, la canela o el dicitamo de creta. La integración con las notas de madera de roble francés del tapón y el fondo balsámico presente es total.



<p>WWW.JARABEPALO.WINE</p> <p>Macaulay & Cumming HERITAGE</p> <p>THE TOASTED WOOD AROMAS AND FLAVORS OF THIS VERMOUTH ARE DETERMINED BY THE PATENTED CLOSURE USED.</p> <p>ALTERNATIVE INFUSION CLOSURES OAKMASTERES</p> <p>OAK MASTER</p> <p>WITH 4 GRAMS OF A PURE OAK MANUFACTURED FROM TONNELLERIE STAVES</p> <p>8 437015 102122</p>	<p>NATURAL FRENCH OAK</p> <p>CLOSURE + TOASTED WOOD = INFUSED WITH NATURAL OAK</p> <p>© BOTTLED AND CORKED IN SPAIN</p>	<p>★★★★★★★★</p> <p>VERMOUTH PRODUCT OF SPAIN</p> <p>MEDITERRANEAN PREMIUM</p> <p>INFUSED WITH NATURAL OAK</p> <p>FRAGRANT AND SMOOTH AROMA</p> <p>15 % Vol.</p> <p>ENJOY APPETIZER</p> <p>GRAPE VARIETY MUSCAT OF ALEXANDRIA</p> <p>75cl.</p>	<p>APERITIVO MEDITERRANEO VERMUT</p> <p>Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO.</p> <p>Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas especiadas proporcionados por los tapones de infusión de roble francés, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo. Teulada / Alicante / ESPAÑA</p> <p>MEDITERRANEAN VERMOUTH APPETIZER</p> <p>Macerated wine with selected herbs through an ancient recipe inherited from medieval times and improved to this day to offer this UNIQUE VERMOUTH.</p> <p>This Vermouth exhibits roasted aromas and flavors with spicy hints provided by the infusion closures of French oak applied, achieving a perfect balance with a grape background and raisins from the most recognized area of Muscat vineyards in the world. Teulada / Alicante / SPAIN</p> <p>LDT L73310</p> <p>RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION</p> <p>CONTIENE SULFITOS (CONTAINS SULPHITES) / ENTHÄLT SULFITE / INDEHÖLDER SULFITER / CONTIENE SO2 (CONTAINS SULFITES) / BEWÄHRT SULFITER / SISÄLTÄÄ SULFITTEJÄ</p> <p>SCAN TO DISCOVER OR CODE</p> <p>CLOSURE DISSASSEMBLY TO RECYCLE</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VERMOUTH ROJO



Fase Gustativa

El paso por boca resulta dulce y fresco, con persistencia de plantas aromáticas, especias y notas tostadas de madera, y finalizando con notas sutilmente amargas, todo ello dando lugar a un conjunto perfectamente equilibrado y único.

Maridaje

Perfecto para tomar con todo tipo de aperitivos como conservas, salazones o frutos secos tostados.

Sírvase frío con hielo en vaso ancho. Opcional con una cáscara de naranja o una cáscara y unas gotitas de limón natural.

OAK MASTER® Tapón innovador de maceración

Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Ingeniería Inversa

Cualidades que varían según la fuente botánica de la madera, su origen, peso y la intensidad del tostado aplicado.

Las propiedades sensoriales de los vinos y destilados son mejoradas por la liberación de cantidades moderadas de compuestos implicados en los sentidos del olfato y el gusto.

Disrupción Sostenible

Los tapones Oak Master® se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, gracias a su contenido en tanino elágico, aportando una mejoría en la estructura del vino mediante el aumento de la sensación de volumen en boca, añadiendo dulzor gracias a los polisacáridos del roble y ayudando a preservar las características varietales de las notas primarias junto con la complejidad propia del Roble Americano Tostado Fuerte. Nuestro único proveedor, Tonelería Gangutia, está acreditado bajo el certificado PEFC (Certificado de Conformidad de Cadena de Custodia de Productos Forestales).

EAN BOTELLA 8437015102122	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA 26x17x26,5	CAJAS EN 80x120 PALET	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALET	PESO	CAJAS	PESO	CAJAS	PESO
EAN CAJA 8437015102177	750 ml	6	9,55 kg	90	27	24.000 kg	2260	21.583 kg	3000	28.650 kg

MEDITERRANEAN PREMIUM VERMOUTH BLANCO

MACERACIÓN EN BOTELLA DE ROBLE AMERICANO

VARIEDAD

Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO. Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas avainilladas proporcionados por los tapones de infusión de roble americano, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vino mediterráneo de gran calidad obtenido de la variedad de uva Moscatel de Alejandría, macerado con una selección cuidadosa de hierbas cuya receta proviene de la edad media, e infusionado con tapón de roble americano. Tras un cuidadoso proceso de elaboración obtenemos este vermut que destaca por un aroma y una complejidad únicos que le otorgan una elegancia particular.

Fase Visual

Color amarillo pajizo y aspecto brillante.

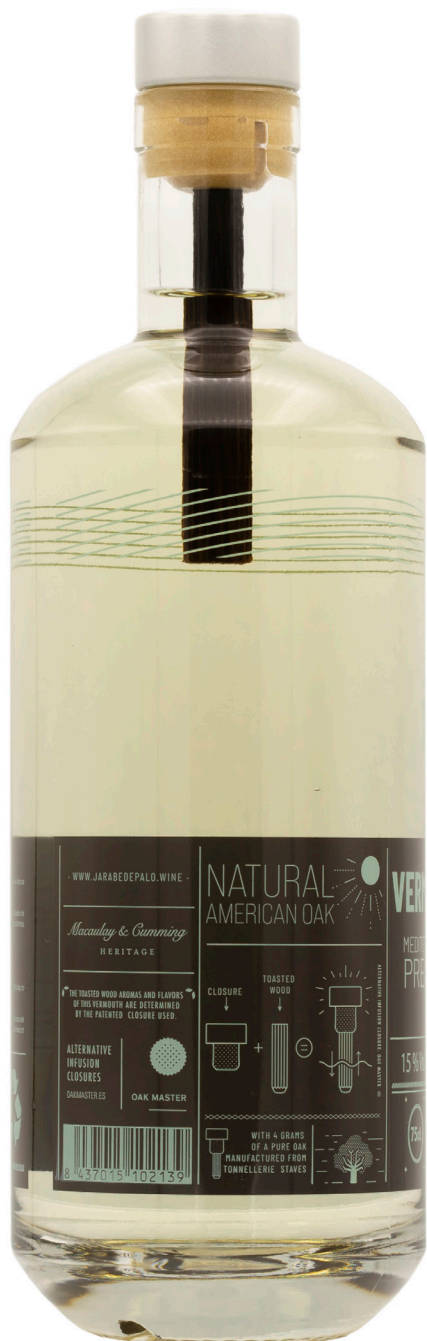
Fase Olfativa

Presenta un aroma intenso y muy fresco a la uva moscatel con la que se elabora este vermut y a los extractos de botánicos como el ajeno, la genciana o el sauco. La integración con las notas tostadas y a coco de la madera de roble americano del tapón y el fondo anisado-balsámico presente es total complejidad y redondez.



<p>WWW.JARABEPALO.WINE</p> <p>Macaulay & Cumming HERITAGE</p> <p>THE TOASTED WOOD AROMAS AND FLAVORS OF THIS VERMOUTH ARE DETERMINED BY THE PATENTED INFUSION CLOSURE USED.</p> <p>ALTERNATIVE INFUSION CLOSURES OAKMASTERES</p> <p>OAK MASTER</p> <p>WITH 4 GRAMS OF A PURE OAK MANUFACTURED FROM TONNELLERIE STAVES</p> <p>8 437015 102139</p>	<p>NATURAL AMERICAN OAK</p> <p>CLOSURE + TOASTED WOOD =</p> <p>ATTENDING INDIAN HERITAGE OAKMASTERES</p>	<p>★★★★★★★★</p> <p>VERMOUTH</p> <p>MEDITERRANEAN PREMIUM</p> <p>INFUSED WITH NATURAL OAK</p> <p>FRAGRANT AND SMOOTH AROMA</p> <p>15 % Vol.</p> <p>ENJOY</p> <p>75cl.</p> <p>APPETIZER</p> <p>GRAPE VARIETY</p> <p>MUSCAT OF ALEXANDRIA</p>	<p>★★★★★★★★</p> <p>APERITIVO MEDITERRANEO VERMUT</p> <p>Vino macerado con hierbas cuidadosamente seleccionadas mediante una antigua receta heredada de la época medieval y mejorada hasta nuestros días para ofrecer este VERMUT ÚNICO.</p> <p>Este Vermut exhibe aromas y sabores a tostado con notas avainilladas proporcionados por los tapones de infusión de roble americano, consiguiendo un perfecto equilibrio con un fondo de uva y pasa de la zona de viñedos de moscatel más reconocida del mundo. Teulada / Alicante / ESPAÑA</p> <p>MEDITERRANEAN VERMOUTH APPETIZER</p> <p>Macerated wine with selected herbs through an ancient recipe inherited from medieval times and improved to this day to offer this UNIQUE VERMOUTH.</p> <p>This Vermouth exhibits roasted aromas and flavors with vanilla hints provided by the infusion closures of American oak applied, achieving a perfect balance with a grape background and raisins from the most recognized area of Muscat vineyards in the world. Teulada / Alicante / SPAIN</p>	<p>LBT</p> <p>L73309</p> <p>R.E. 6908/A FOR MACAULAY & CUMMING HERITAGE SL</p> <p>CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULPHITES / ENTHÄLT SULFITE / INDEHÖLDER SVLFITTER / CONTIENE DES SULFITES / BEVATT SULFITEN / SISÄLTÄ SULFITTEJÄ</p> <p>RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION</p> <p>SCAN TO DISCOVER OR CODE</p> <p>CLOSURE DISSASSEMBLY TO RECYCLE</p>

VERMOUTH BLANCO



Fase Gustativa

En boca resulta goloso y muy fresco, con persistencia de plantas aromáticas, anís, uva moscatel, algunas notas cítricas y notas tostadas dulces de roble americano. De postgusto medio, y sutil amargor, resulta muy agradable de beber.

Maridaje

Perfecto para tomar con mariscos, conservas de mar, anchoas, espárragos o almendras tostadas.

Sírvase frío con hielo en vaso ancho. Opcional con una cáscara de naranja o una cáscara y unas gotitas de limón natural.

OAK MASTER® Tapón innovador de maceración

Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Ingeniería Inversa

Cualidades que varían según la fuente botánica de la madera, su origen, peso y la intensidad del tostado aplicado.

Las propiedades sensoriales de los vinos y destilados son mejoradas por la liberación de cantidades moderadas de compuestos implicados en los sentidos del olfato y el gusto.

Disrupción Sostenible

Los tapones Oak Master® se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, gracias a su contenido en tanino elágico, aportando una mejora en la estructura del vino mediante el aumento de la sensación de volumen en boca, añadiendo dulzor gracias a los polisacáridos del roble y ayudando a preservar las características varietales de las notas primarias junto con la complejidad propia del Roble Americano Tostado Fuerte. Nuestro único proveedor, Tonelería Gangutia, está acreditado bajo el certificado PEFC (Certificado de Conformidad de Cadena de Custodia de Productos Forestales).

EAN BOTELLA 8437015102139	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA 26x17x26,5	CAJAS EN 80x120 PALET	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALET	PESO	CAJAS	PESO	CAJAS	PESO
EAN CAJA 8437015102184	750 ml	6	9,55 kg	90	27	24.000 kg	2260	21.583 kg	3000	28.650 kg

MEDITERRANEAN PREMIUM MISTELA D.O.P Vinos de Alicante

MACERACIÓN EN BOTELLA DE ROBLE FRANCÉS

VARIEDAD

Este noble vino de licor ha sido elaborado a partir de la variedad moscatel de Alejandría y se caracteriza por unos aromas y sabores afrutados y de pasas, acompañados de complejas notas de madera tostada liberadas por los tapones de infusión. Una bebida única de gran prestigio Internacional, que se produce en la reconocida zona alicantina de Teulada.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

La Mistela de Jarabe de Palo es un vino de licor moscatel elaborado a partir de la variedad de uva Moscatel de Alejandría Teulada DOP Alicante. Se caracteriza por presentar un buen cuerpo, consistencia e intensidad, y su secreto es la influencia de la brisa marina del mar Mediterráneo, a escasa distancia de los viñedos de los que se obtiene la uva con la que se hace esta bebida única en el mundo.

Fase Visual

De aspecto limpio y brillante, presenta un color dorado tirando a bronce que lo hace muy atractivo a la vista.

Fase Olfativa

En nariz muestra una intensidad aromática alta, con aromas finos y limpios de miel y uva de moscatel en un estado de maduración óptimo, sobre un fondo de flor blanca y con una perfecta integración de los tonos especiados que aporta el roble francés, y que proporcionan al conjunto complejidad y redondez.



<p>WWW.JARABEPALO.WINE</p> <p>Macaulay & Cumming HERITAGE</p> <p>THE TOASTED WOOD AROMAS AND FLAVORS OF THIS MISTELA ARE DETERMINED BY THE PATENTED CLOSURE USED.</p> <p>ALTERNATIVE INFUSION CLOSURES OAKMASTERES</p> <p>OAK MASTER</p> <p>8 437015 102115</p>	<p>NATURAL FRENCH WOOD</p> <p>CLOSURE + TOASTED WOOD</p> <p>WITH 4 GRAMS OF A PURE WOOD MANUFACTURED FROM TONNELLERIE STAVES</p>	<p>MISTELA PRODUCT OF SPAIN</p> <p>MEDITERRANEAN PREMIUM</p> <p>INFUSED WITH NATURAL WOOD</p> <p>FRAGRANT AND SMOOTH AROMA</p> <p>15 % Vol.</p> <p>ENJOY APPETIZER</p> <p>GRAPE VARIETY MUSCAT OF ALEXANDRIA</p>	<p>MISTELA. Este noble vino de licor ha sido elaborado a partir de la variedad moscatel de Alejandría y se caracteriza por unos aromas y sabores afrutados y de pasas, acompañados de complejas notas de madera tostada liberadas por los tapones de infusión. Una bebida única de gran prestigio Internacional, que se produce en la reconocida zona alicantina de Teulada.</p> <p>MISTELA. This noble liquor wine has been made from the Muscat variety of Alexandria and is characterized by fruity aromas and raisins, accompanied by complex notes of toasted wood released by the infusion closures applied.</p> <p>A unique drink of great international prestige that is produced in the renowned Alicante area of Teulada.</p> <p>RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION (8-8°)</p> <p>CONTIENE SULFITOS (CONTAINS SULPHITES) / ENTHÄLT SULFITE / INDEBÖLDER SULFITER / CONTIENE DES SULFITES (BEVAT SULFITEN) / SISÄLTÄ SULFITTEJA</p> <p>SCAN TO DISCOVER OR CODE</p> <p>CLOSURE DISASSEMBLY TO RECYCLE</p> <p>LOT L73311</p> <p>R.E. 6908/A FOR MACAULAY & CUMMING HERITAGE SL</p> <p>vinos alicante DENOMINACIÓN DE ORIGEN</p> <p>www.vinosalicantedop.org</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MISTELA D.O.P Vinos de Alicante



Fase Gustativa

Presenta un paso dulce, afrutado y fresco. Vuelven a aparecer las notas de miel, la uva fresca de moscatel y las especias dulces y frutos secos procedentes del tostado de la madera.

De gran untuosidad y una correcta acidez, exhibe un paladar muy agradable y equilibrado, y un postgusto largo e intenso.

Maridaje

Perfecto para tomar con postres dulces, chocolates, frutos secos, quesos grasos o simplemente con una corteza de naranja.

OAK MASTER® Tapón innovador de maceración

Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Ingeniería Inversa

Cualidades que varían según la fuente botánica de la madera, su origen, peso y la intensidad del tostado aplicado.

Las propiedades sensoriales de los vinos y destilados son mejoradas por la liberación de cantidades moderadas de compuestos implicados en los sentidos del olfato y el gusto.

Disrupción Sostenible

Los tapones Oak Master® se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, gracias a su contenido en tanino elágico, aportando una mejora en la estructura del vino mediante el aumento de la sensación de volumen en boca, añadiendo dulzor gracias a los polisacáridos del roble y ayudando a preservar las características varietales de las notas primarias junto con la complejidad propia del Roble Francés Tostado Medio. Nuestro único proveedor, Tonelería Gangutia, está acreditado bajo el certificado PEFC (Certificado de Conformidad de Cadena de Custodia de Productos Forestales).

EAN BOTELLA 8437015102115	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA 26x17x26,5	CAJAS EN 80x120 PALET	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALLET	PESO	CAJAS	PESO	CAJAS	PESO
EAN CAJA 8437015102160	750 ml	6	9,55 kg	90	27	24.000 kg	2260	21.583 kg	3000	28.650 kg

JARABE del PALO

MEDITERRANEAN PREMIUM NEGRONI



MACERACIÓN EN BOTELLA DE ROBLE FRANCÉS

VARIEDAD

Negroni Blend made from Scratch N.001

Desarrollando nuestro particular metodo de elaboracion , nuestras creaciones son sofisticadas combinaciones de más de 30 botánicos , que elude la simple mezcla de los tres elementos que contiene un Negroni, el vermut rojo, la ginebra seca y la infusión de hierbas amargas o bitter!

Nuestro elaborado proceso integra una Mezcla de Orígenes cuyo ingredientes principales son:

- 1/3 Vino de Moscatel de Alejandria macerado con hierbas como el ajenojo, la genciana, canela y dictamo de Creta.
- 1/3 infusión de hierbas amargas, ralladura de frutas, y cortezas. Quinina , ruibarbo, naranja amarga, pomelo, gengibre.
- 1/3 infusión de Nebrinas

Engrandeciendo la complejidad de nuestro NEGRONI adoptamos la evolución en botella, un concepto innovador de maceración continuada provocada por la cesión de sabores y aromas a roble tostado , que proporcionan los tapones Oak Master®

ALCOHOL

22 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Fase Visual

Color caoba con reflejos rojizos.

Fase Olfativa

Clásico aroma de naranja amarga, aroma a frutos del bosque dulce y apio, y un toque de naranja dulce y ajenojo. Toques de especiadados provinientes de la infusión de roble frances tostado medio.

Fase Gustativa

Sabor muy equilibrado. Inicio caracterizado por notas dulces y botánicos del vermut, con mayor influencia en el paladar medio. El enebro y los citricos aportan una mayor complejidad en el paso por boca. El post gusto queda en un perfecto equilibrio dejando entrever ligeras notas a ajenojo, genciana y quinina, que se prolonga en el tiempo dando un postgusto largo, fino y muy agradable.

JARABE DE PALO

NEGRONI

Maridaje

Perfecto para tomar con todo tipo de aperitivos como conservas, salazones o frutos secos tostados. Antes de la comida o cena!

Sírvese frío con dos hielos en vaso ancho, con una cáscara de naranja o con una rodaja.

OAK MASTER® Tapón innovador de maceración

Innovación Mundial de la Marina Alta

Los vinos de licor Jarabe de Palo® son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella. Los taponos Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Ingeniería Inversa

Cualidades que varían según la fuente botánica de la madera, su origen, peso y la intensidad del tostado aplicado.

Las propiedades sensoriales de los vinos y destilados son mejoradas por la liberación de cantidades moderadas de compuestos implicados en los sentidos del olfato y el gusto.



NEGRONI MIX OF ORIGINS®

Una nueva filosofía de elaboración que hemos desarrollado en Jarabe de Palo wines en la que no llevamos a cabo la mezcla de bebidas para crear un cocktail, sino que vamos más allá, combinamos tres métodos de elaboración en uno único, el del vermouth, la ginebra y el bitter. Para lograr el resultado final, el Jarabe de Palo, se macera con más de 100 botánicos y energéticos en madera de roble francés dentro de la botella.

NEGRONI MIX OF ORIGINS®

A new distilling philosophy that we have developed at Jarabe de Palo wines which consists, not of mixing the existing drinks to create a cocktail, but of going one step further to combine three existing drinks in one single product, made with over 100 botanicals and macerated in our particular way, using Oak Master to insert French oak into the bottle itself.

WWW.JARABEPALO.WINE

ALTERNATIVE
INFUSION
CLOSURES

UNIMASTERS

OAK MASTER

HERITAGE

LOT

L73309

P.E. BREXIA FOR
MACAULAY & CUMMINS
HERNANDEZ S.L.

RECOMMENDED
TEMPERATURE
OF CONSUMPTION

CONTIENE SUSTITUTOS CONTIENEN
INCLUIDOS SUSTITUTOS CONTIENEN
RESULTETES BEAN SUITEFENI
SUSLATA SUITEFENI

SCAN TO DISCOVER
ON LIQUE

CLOSURE
DISASSEMBLY TO RECYCLE

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191

8 437015 102191



Disrupción Sostenible

Los taponos Oak Master® se caracterizan principalmente por sus propiedades antioxidantes, gracias a su contenido en tanino elágico, aportando una mejoría en la estructura del vino mediante el aumento de la sensación de volumen en boca, añadiendo dulzor gracias a los polisacáridos del roble y ayudando a preservar las características varietales de las notas primarias junto con la complejidad propia del Roble Francés Tostado Fuerte. Nuestro único proveedor, Tonelería Gangutia, está acreditado bajo el certificado PEFC (Certificado de Conformidad de Cadena de Custodia de Productos Forestales).

EAN BOTELLA 8437015102191	VOLUMEN 700 ml	UNIDADES POR CAJA 6	PESO POR CAJA 10,25 kg	CAJAS EN 80x120 PALET 90	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALET 26	PESO 23.985 kg	CAJAS 2260	PESO 23.165 kg	CAJAS 3000	PESO 30.750 kg
EAN CAJA 8437015102207										

FLOR DE TARONGINA



8437006153195

AGUA DE VALENCIA PREMIUM

VARIEDAD

Agua de Valencia elaborada a partir de la uva Moscatel de Alejandría cosechada en los viñedos de la Comunidad Valenciana. Se ha elegido esta variedad con el objetivo de dar un carácter muy personal. El alto potencial aromático, así como el gran contenido en azúcar natural aportan un aroma muy afrutado.

El zumo de naranja utilizado ha sido seleccionado buscando una fragancia muy particular, la de la flor de tarongina o flor de azahar, que tanto nos recuerda a la estación primaveral mediterránea, aportando mucha frescura.

Por último, se ha llevado a la cabo la maceración de una fórmula botánica con la presencia principal del enebro, con el objetivo de realzar todas las notas característica de una agua de valencia premium.

ALCOHOL

11% Vol.



FLOR DE TARONGINA

+ COMBOI +

LA HANTA AL COLL *

¡a la marçeta *

MEL DE ROMER

100% VEGAN

* Voitear la botella antes de servir. Turn the bottle upside down before serving. Ready to drink! Llista para beber!

Esta Agua de Valencia se caracteriza por la frescura de la uva moscatel de nuestra terreta. El zumo de naranja utilizado ha sido seleccionado buscando aromas muy particulares, como el olor fino y especial que emana de la flor de azahar en la época primaveral mediterránea. Por último, hemos macerado nuestra fórmula botánica, con el objetivo de ofrecer un cuerpo y un sabor largo, fresco, equilibrado y ligeramente dulce.

TIRA-LI

xe que bo!

FLOR DE TARONGINA

AGUA DE VALENCIA

PREMIUM

700ML 11%VOL

de categoria

Servir muy frío / Serve very cold.

Elaborado y embotellado por: / Produced and bottled by: Bodegas Antonio Llobell S.R.L. Av. Santa Catalina 82. 03725 Teulada (Alicante) Spain. Contiene sulfitos / Contains sulphites.

Lot: L01AV2023 R.E.6903/A.

8437006153195

Producto de España | Product of Spain

In collaboration with: Parenthesis Spirits. parenthesisspirits.com

DISCOVER US flordetarongina.com

SOC DE LA TERRETA

Elaborado y embotellado por: Bodegas Antonio Llobell S.R.L. en colaboración con Parenthesis Spirits.

FLOR DE TARONGINA



CUALIDADES ORGANILÉPTICAS

Fase Visual

Color anaranjado turbio con reflejos dorados.

Fase Olfativa

Aroma intenso frutal y floral aportado por la moscatel y la naranja levantina en combinación perfecta con los botánicos con los que se integra la bebida.

Fase Gustativa

De entrada tenemos una explosión de sabores frutales y florales, muy fieles al olfato, que tal y como hemos mencionado son aportados por la moscatel y la naranja

del levante. El paso por boca es ligeramente dulce y muy fresco. El postgusto es persistente y suave.

Maridaje

Esta Agua de Valencia es perfecta para tomarla en la entrada de una comida, junto con los aperitivos. O en la sobremesa, con dulces, postres, cafés. Se puede tomar en cualquier momento del día sin necesidad de maridaje, solo o bien acompañado en una reunión de amigos.

Formatos

Flor de Taronngina Agua de Valencia Premium se puede encontrar en packaging premium con una botella de 70cl. decorada con pintura. O en botella de plástico de 2L.

DATOS LOGÍSTICOS

EAN BOTELLA 8437006153195	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA	CAJAS EN 80x120 PALET	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALET	PESO	CAJAS	PESO	CAJAS	PESO
EAN CAJA 8437006153218	700 ml	6	8 kg	90	26	19.220 kg	2260	18.080 kg	3000	24.000 kg

EAN GARRAFA 8437006153201	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA	CAJAS EN 80x120 PALET	CAMIÓN		CONTAINER 20		CONTAINER 40	
					EURO PALET	PESO	CAJAS	PESO	CAJAS	PESO
EAN CAJA 8437006153225	2 L	6	13 kg	50	26	17.420 kg	1.250	16.250 kg	1.665	21.645 kg

Elaborado y embotellado por: Bodegas Antonio Llobell S.R.L. en colaboración con Parenthesis Spirits.



TORINO

VERMUT ROJO

DESCRIPCIÓN

Vermouth rojo elaborado a partir de una base vínica en la que utilizamos moscatel de la Marina Alta y lo maceramos con una selección cuidadosa de botánicos que llevan consigo la frescura de la brisa mediterránea siempre presente en nuestra tierra.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Fase Visual

Rojo translúcido.

Fase Olfativa

Olor y aroma fino, dulce, fresco, a una selección de extractos de raíces, hojas y flores entre ellas ajeno, genciana, sauco, jengibre, dictamo de creta y corteza de naranja.

Fase Gustativa

Paso de boca dulce con sabor a plantas aromáticas y especias que termina en unas notas sutilmente amargas.

EAN BOTELLA 8 437006 153126	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA	CAJAS EN EUR PALET	KG EUR PALET	ALTURA EUR PALET
	700 ml	12	15,5 kg	50	775 kg	1,50 m

TORINO BIANCO

VERMUT BLANCO

DESCRIPCIÓN

Vermouth blanco elaborado a partir de una base vínica en la que utilizamos moscatel de la Marina Alta y lo maceramos con una selección cuidadosa de botánicos que llevan consigo la frescura de la brisa mediterránea siempre presente en nuestra tierra. Nuestra versión de vermouth blanco busca la floralidad y la finura de los botánicos utilizados, distintos a los botánicos del vermouth rojo.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Fase Visual

Blanco translúcido.

Fase Olfativa

Olor y aroma fino, dulce, fresco, a una selección de extractos de raíces, hojas y flores entre ellas ajeno, genciana, sauco, jengibre, dictamo de creta y corteza de naranja.

Fase Gustativa

Paso de boca dulce con sabor a plantas aromáticas y especias que termina en unas notas muy finas.



EAN BOTELLA 8 437006 153140	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA	CAJAS EN EUR PALET	KG EUR PALET	ALTURA EUR PALET
	700 ml	12	15,5 kg	50	775 kg	1,50 m

CIMS DEL MEDITERRANI

MISTELA - DOP ALICANTE

DESCRIPCIÓN

Cims del Mediterrani es nuestro vino de licor moscatel, denominado y conocido como mistela, elaborado a partir del moscatel de la Marina Alta y certificado por la DOP Alicante. A diferencia del resto de mistelas se caracteriza por presentar mayor cuerpo, consistencia e intensidad de una vendimia que recoge todos los aromas y sabores de uvas maduras bajo la influencia de temperaturas suaves y la brisa mediterránea. Es la calidad que llevamos trabajando desde nuestros inicios, heredada de misteleros que han dedicado su pasión y su vida a este vino. Actualmente es valorada, por profesionales de reconocido prestigio internacional, como una de las mejores mistelas en todo el mundo.

ALCOHOL

15 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Fase Visual

Dorado translúcido.

Fase Olfativa

Olor fino y aroma intenso, dulce, fresco, miel, a uva de moscatel en un estado de maduración óptimo.

Fase Gustativa

Dulce, afrutado, intenso, untuoso, no empalagoso. Persistencia y paladar agradable. Intenso y largo post-gusto. Buena acidez.



EAN BOTELLA
8 437006 153119

VOLUMEN

750 ml

UNIDADES
POR CAJA

12

PESO
POR CAJA

17 kg

CAJAS EN
EUR PALET

50

KG
EUR PALET

872 kg

ALTURA
EUR PALET

1,75 m



BOUQUET

VINO BLANCO - DOP ALICANTE

DESCRIPCIÓN

Excelente vino blanco semi-seco, aromático, fresco, muy afrutado y suave, elaborado a partir de una selección cuidadosa de uvas de la variedad Moscatel de Alejandría de la Marina Alta y de una fermentación muy lenta y controlada. Bouquet recoge la máxima expresión aromática del Moscatel de la Marina Alta.

ALCOHOL

12 % Vol.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Fase Visual

Palido claro y translúcido.

Fase Olfativa

Olor fino y muy aromático, fresco, a flores.

Fase Gustativa

Ligeramente dulce con final seco, muy afrutado, muy suave, caracterizado por su complejidad. Persistencia y paladar agradable. Suave y largo post-gusto. Buena acidez.

EAN BOTELLA 8 437006 153027	VOLUMEN	UNIDADES POR CAJA	PESO POR CAJA	CAJAS EN EUR PALET	KG EUR PALET	ALTURA EUR PALET
	750 ml	8	8 kg	96	768 kg	1,60 m