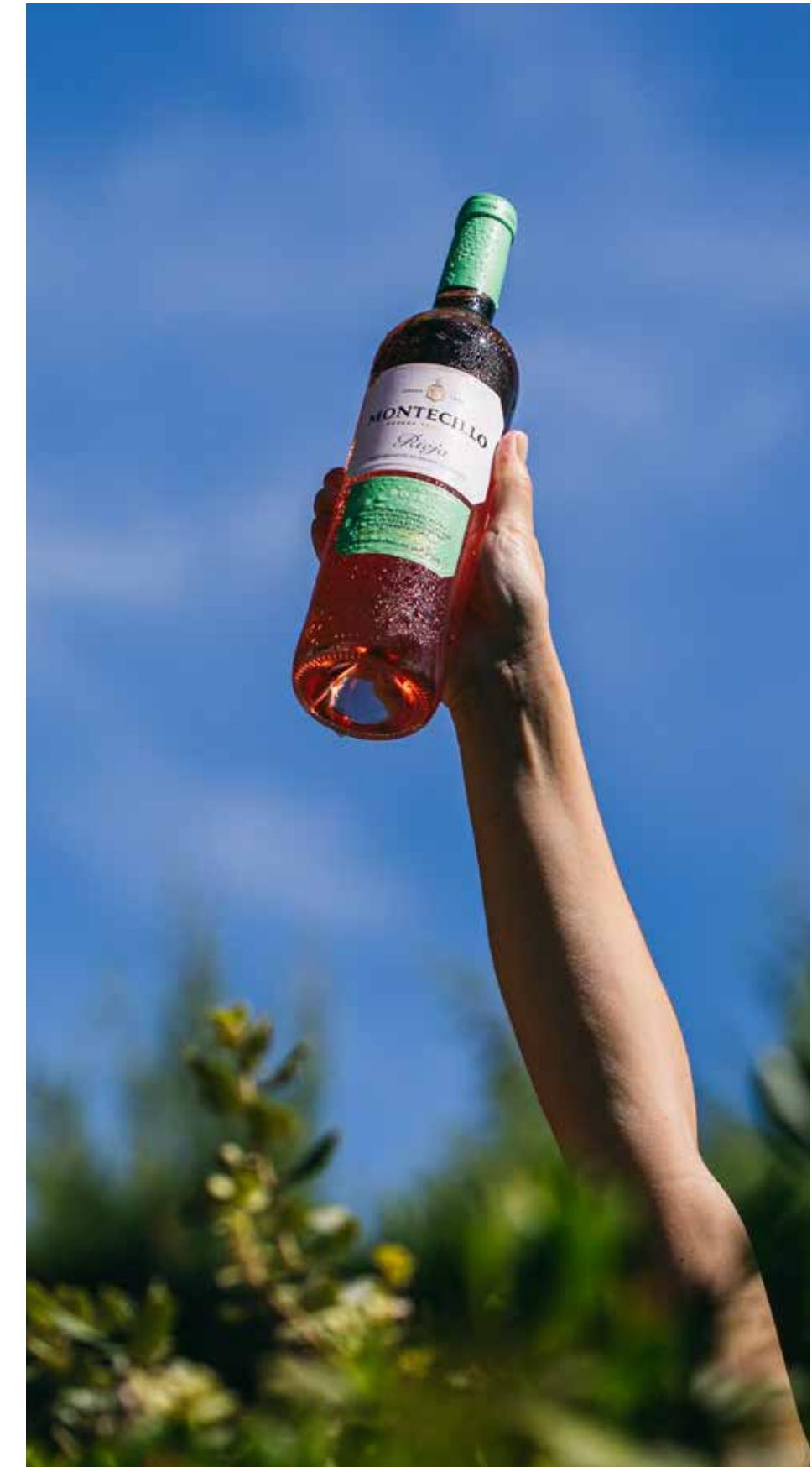


OSBORNE
1772

PORTFOLIO PRODUCTOS 2025

TRAVEL RETAIL



VINOS

SPIRITS

IBÉRICOS

CAVIAR

MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

El origen de Montecillo se encuentra en Fuenmayor, uno de los pueblos de mayor tradición vitícola de la Rioja Alta. Rodeado de viñas y muy cerca del río Ebro, el entorno está enmarcado por altozanos y, más allá, por la distintiva mole rocosa de la Sierra de Cantabria.

“El Montecillo” es el bello paraje que hace muchos años dio nombre a nuestra bodega y que hoy simboliza una vocación y un carácter: en la viña está el origen y el fundamento de lo que somos. Todo esto está en los genes de la tercera bodega más antigua de Rioja: Bodegas Montecillo.

Más de 140 años después Bodegas Montecillo mantiene una sólida filosofía de respeto al viñedo, de selección de la mejor uva, de una vinificación coherente, de un envejecimiento en barricas de roble de alta calidad y de un afinado en el sosiego de los calados subterráneos, donde se guardan botellas de añadas que se remontan a 1926, el mismo año de creación de la D.O.Ca. Rioja.

Montecillo conserva una vinculación de décadas con cientos de viticultores de la zona. Esta forma de colaborar nos permite disponer añada tras añada de las mejores uvas procedente de más de 800 parcelas extendidas por la Rioja Alta mayoritariamente. Rigurosamente seleccionadas ya desde la cepa, las uvas de la variedad Tempranillo mayoritariamente, entran en bodega para iniciar una nueva añada. Todas las variedades reúnen características de madurez, acidez y sabor que las hacen excepcionales para, con el paso del tiempo, conseguir vinos de larga guarda, uno de los grandes iconos históricos de Montecillo.



Los procesos de vinificación y crianza están dotados de los sistemas más actuales. Uno de los hitos en la historia reciente de la bodega fue la incorporación en 2005 de depósitos Ganimede®, que proporcionan una extracción delicada, selectiva y eficaz de los componentes aromáticos del vino en grandes elaboraciones. Otro aspecto decisivo es la renovación constante del parque de barricas, el cual dispone actualmente de más de 20.000 barricas bordelesas de roble francés y americano. El tiempo es un tesoro, el silencio, un aliado y la paciencia, una joya a preservar.

En el profundo interior de la bodega, rodeados de oscuridad, calma y misterio, los vinos de Montecillo se guardan y se hacen grandes. Evolucionan lentamente dentro de cientos de miles de botellas apiladas cuidadosamente, a mano, una sobre otra, hilera a hilera. Con tanta precisión y firmeza que podrían sostener sin esfuerzo ni daño los pasos de una pareja de bailarines.

OSBORNE



El vino de Jerez: El Origen de Osborne.

El Marco de Jerez se encuentra situado en el noroeste de la provincia de Cádiz, enclavada en la costa atlántica y enmarcada por los ríos Guadalquivir y Guadalete. La región de Jerez corresponde al triángulo formado por las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. El clima de la región es ideal para el crecimiento de la uva, con influencia atlántica, inviernos suaves y veranos calurosos y secos. La zona está dominada por dos tipos de vientos: Poniente (fresco y húmedo que proviene del oeste) y Levante (seco y cálido del este). La alternancia entre estas corrientes hace más favorable el crecimiento de las viñas y la particular crianza bajo velo de flor en las bodegas.

Desde que el joven inglés Thomas Osborne Mann fundó en 1772 su primera bodega en Cádiz, Osborne ha permanecido en manos de la familia a lo largo de siete generaciones. En el Puerto de Santa María, Cádiz, se localiza nuestra bodega. Después de dos siglos, Osborne continúa elaborando sus finos, manzanillas, amontillados, olorosos y vinos dulces, amparados bajo la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, la más antigua de España, y Manzanilla en Sanlúcar de Barrameda. Las bodegas están construidas con techos altos que permiten que el aire caliente suba, y que abajo, donde están ubicadas las botas, se mantenga el aire más frío. Gran cantidad de ventanas que facilitan la entrada de aire frío cuando se abren durante la noche.



Los suelos de arcilla se rocían con agua para mantener la humedad y la temperatura, condiciones importantes para la crianza biológica (las manzanillas, los finos y los amontillados desarrollan un velo de levaduras llamado "Flor", que cubre el vino con una fina capa blanca que le aporta su color y sabor característico y evita la oxidación del vino al protegerlo del contacto con el oxígeno).

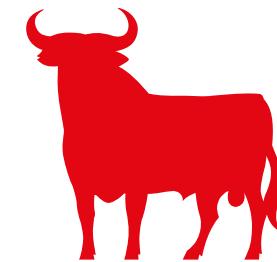
Para el vino de Jerez, se utiliza un proceso dinámico de envejecimiento: criaderas y soleras. Las botas se apilan en escalas (filas). La escala que queda apoyada en el suelo recibe el nombre de "solera", y las que quedan inmediatamente encima de las soleras, se llaman

"criaderas". Cada cierto tiempo, se extrae una pequeña cantidad de las soleras. El volumen extraído se repone de la criadera anterior, y así sucesivamente.

Tiempo, sabiduría y trabajo sobre las mejores viñas del Marco se subliman en nuestros vinos de Jerez.

Actualmente, Osborne es uno de los productores de brandy y vino de jerez con mayor reconocimiento tanto en España como en mercados internacionales.

OSBORNE



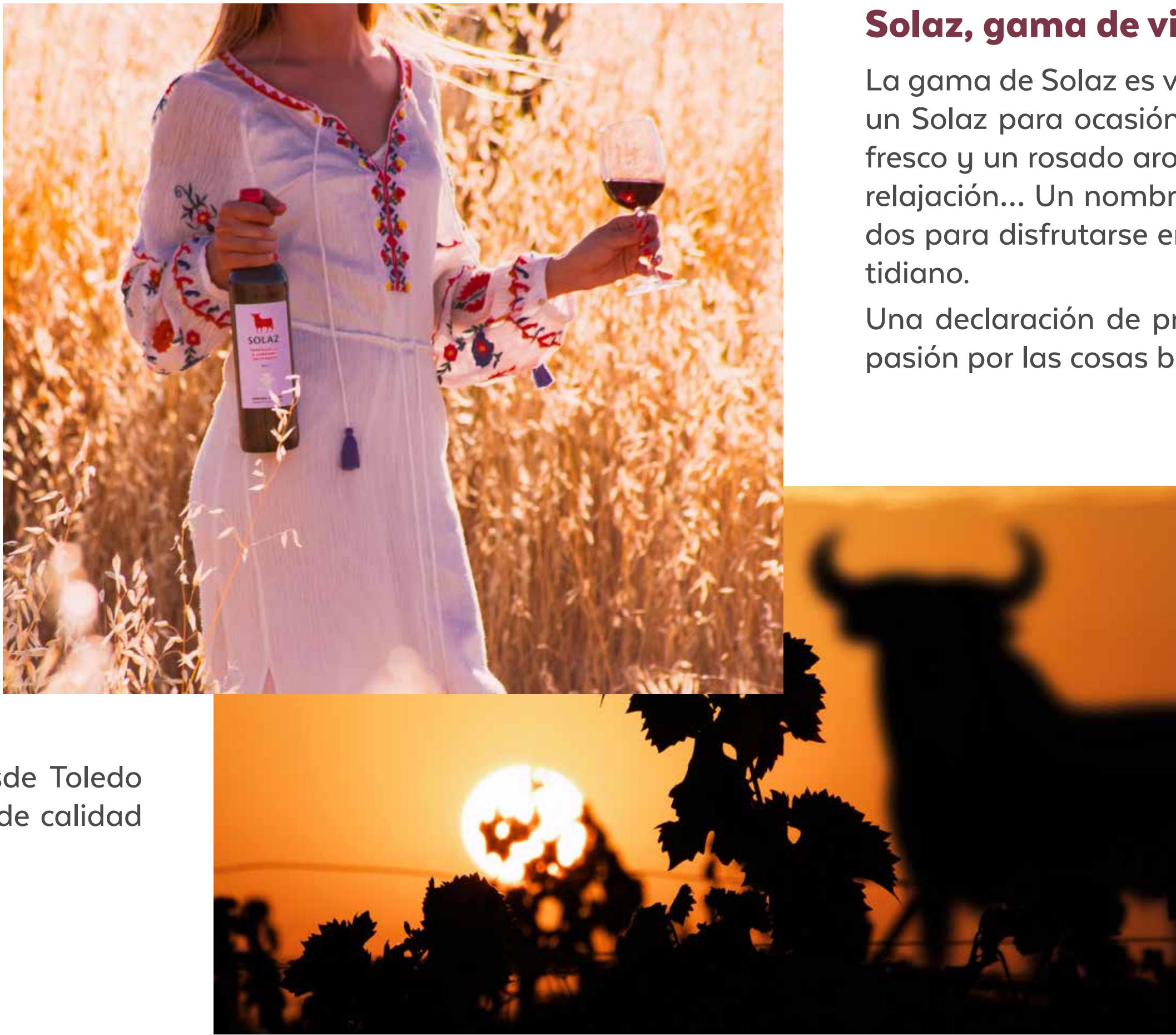
SOLAZ

Vino elaborado en España, con el sello de Bodegas Osborne.

Bodegas Osborne, elaborador de vinos desde 1772, tiene hoy más de 245 años de reconocida experiencia en la elaboración de bebidas de máxima autenticidad y prestigio. Además, en Bodegas Osborne somos los creadores del famoso ícono de El Toro de Osborne, uno de los símbolos más emblemáticos del paisaje y del espíritu españoles, y presente en las etiquetas de Solaz. Sin duda la mejor manera de honrar nuestra tradición, este vino y su calidad. Bodegas Osborne, compañía española de vinos internacional, presenta una nueva razón por la que sentirnos orgullosos de nuestra tierra.

¿Qué es Solaz?

Solaz, una gama de vinos de una relación calidad precio extraordinaria, para disfrutar de un buen vino de manera habitual. Vinos que combinan carácter y elegancia, procedentes de nuestros viñedos en propiedad y nuestras instalaciones de vanguardia, en un proyecto enológico pionero en Europa, desde Toledo (España). En definitiva, vinos jóvenes, agradables y asequibles y de calidad garantizada vendimia tras vendimia.



Solaz, gama de vinos.

La gama de Solaz es versátil y sus vinos fáciles de beber. Hay un Solaz para ocasión, tintos suaves y afrutados, un blanco fresco y un rosado aromático. Solaz significa, placer, disfrute, relajación... Un nombre perfecto para nuestros vinos, pensados para disfrutarse en el día a día, para hacer grande lo cotidiano.

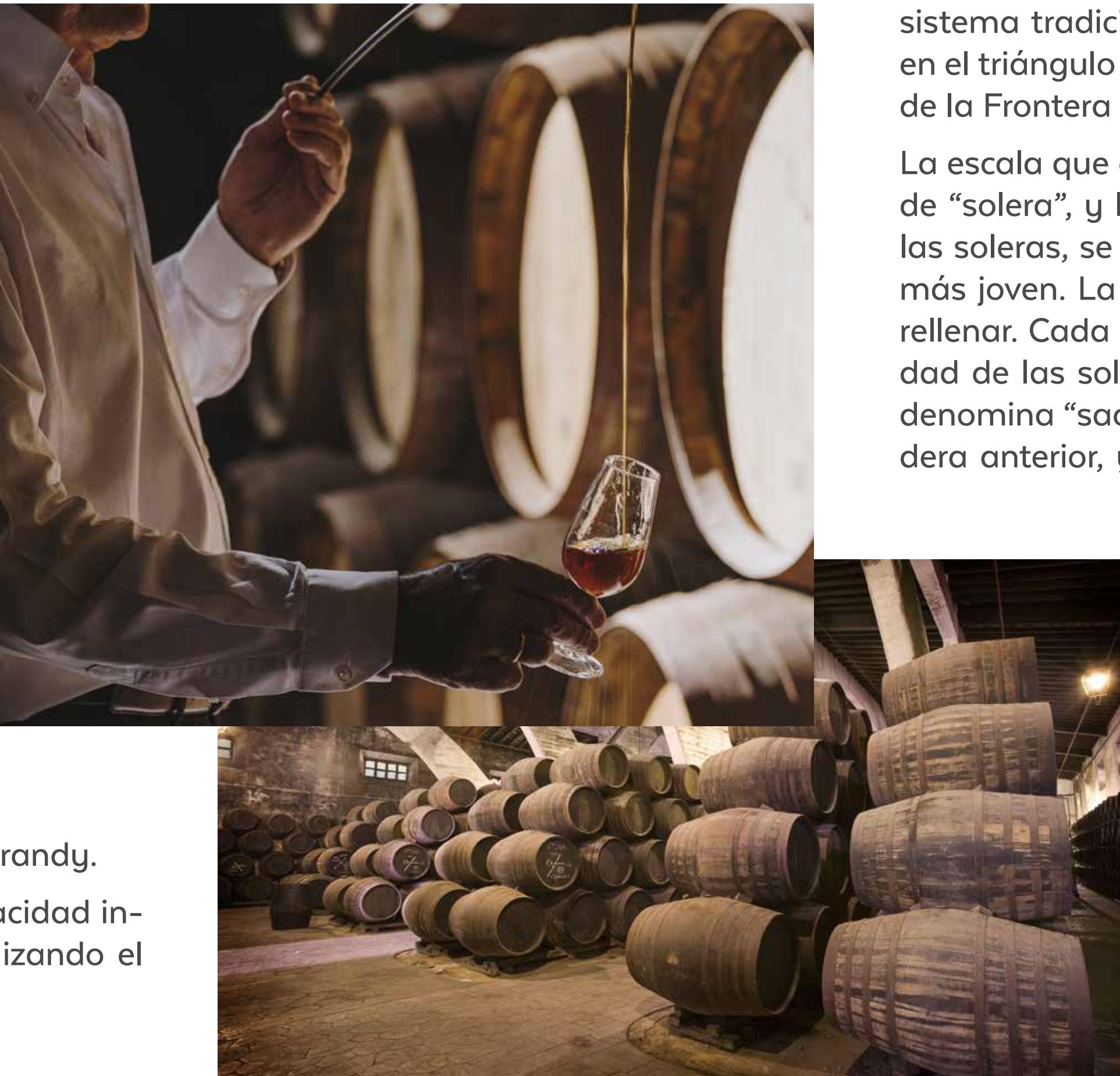
Una declaración de principios basada en la experiencia y la pasión por las cosas bien hechas.

El Brandy de Bodegas Osborne.

Los inicios del brandy se remontan al siglo VIII cuando los árabes destilaban vino para conseguir alcohol con fines medicinales y cosméticos. La historia del brandy de Jerez comienza a finales de siglo XIX. Este brandy se exportaba a Inglaterra bajo el nombre “Brandy Español”. A mediados de siglo XIX, Osborne deja de ser únicamente un productor de Sherry y comienza a trabajar en la destilación de la uva, elaborando sus primeros brandies. Durante siete generaciones, Osborne ha cuidado y atendido cada detalle del proceso de elaboración de brandy. El “saber hacer” de Osborne radica en el equilibrio perfecto entre tradición y tecnología en la elaboración sus brandies. Elementos como la tierra, el clima, la selección de uvas y el “blending” perfecto le dan a sus brandies características de la más alta calidad.

El proceso comienza con la selección de las mejores uvas blancas de la variedad española Airén. Prensadas para obtener el mosto que se posteriormente se fermentará dando como resultado la producción de vino. A partir de destilado de uva, se obtienen las “holandas”, materia prima principal del brandy.

El brandy de Jerez es envejecido en botas de roble con una capacidad inferior a 1.000L, previamente envinadas con vinos de Jerez, utilizando el



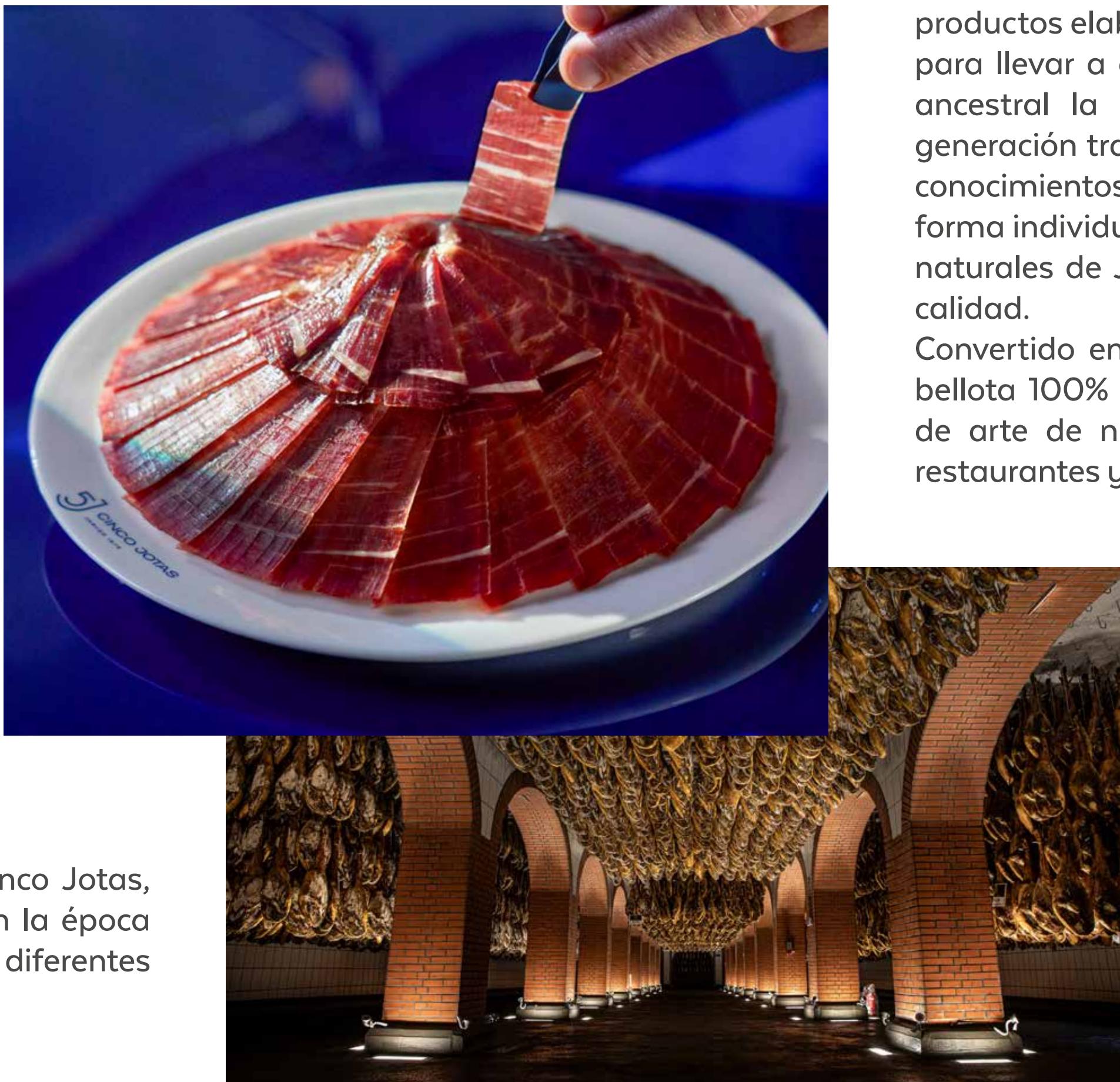
sistema tradicional de criaderas y soleras; exclusivamente en el triángulo formado por El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda.

La escala que queda apoyada en el suelo recibe el nombre de “solera”, y las que quedan inmediatamente encima de las soleras, se llaman “criaderas”, que contienen el brandy más joven. La escala que está arriba del todo se vuelve a llenar. Cada cierto tiempo, se extrae una pequeña cantidad de las soleras con brandy más viejo. Este proceso se denomina “saca”. El volumen extraído se repone de la criadera anterior, y así sucesivamente. A esta operación se le llama “rocío”. Después, las criaderas se llenan con nuevas holandas.

El brandy de Osborne es el resultado de la combinación perfecta de materiales primas, roble y envejecimiento.

Cinco Jotas es la icónica marca de jamón de bellota 100% Ibérico, que produce el mejor pata negra de Jabugo desde hace más de 140 años. Es el referente de la genialidad gastronómica española, una obra de arte aclamada mundialmente, nº1 en reconocimiento e imagen de marca de jamón ibérico en España y líder en el mercado internacional en el segmento super premium.

Su leyenda nace en 1879 en Jabugo, un lugar privilegiado ubicado en el Parque Natural de Sierra de Aracena y Picos de Aroche, declarado Reserva de la Biosfera. Este singular pueblo posee un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. La naturaleza le ofrece, además, la existencia de una raza autóctona de la península Ibérica única en el mundo: el cerdo 100% Ibérico, del que Cinco Jotas ha conservado la pureza racial, preservando además el ecosistema natural en el que éste se desarrolla: Las Dehesas del Suroeste Peninsular. Por ello, la marca destina cada año parte de sus beneficios a la conservación de este ecosistema único, además de colaborar con entidades, universidades e institutos de investigación para defender los entornos naturales destinados a la explotación ganadera sostenible de las especies autóctonas de la región. El cerdo 100% Ibérico de Cinco Jotas, es criado en libertad en las dehesas, y se alimenta de bellotas en la época de montanera, lo que aporta el excelente sabor y aroma a los diferentes



productos elaborados a partir de su carne y los hacen idóneos para llevar a cabo una dieta saludable. Fiel a una tradición ancestral la marca cuenta con maestros artesanos que, generación tras generación, aportan su talento, experiencia y conocimientos creando piezas realmente únicas, cuidadas de forma individualizada y artesanal en las centenarias bodegas naturales de Jabugo, que exceden las más altas normas de calidad.

Convertido en un excelente producto gourmet, el jamón de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas es hoy una auténtica obra de arte de nuestra gastronomía, presente en los mejores restaurantes y puntos de venta de más de 45 países alrededor del mundo, incluyendo Harrods en Londres, Galeries Lafayette en París, y Kadewe en Berlín, y se asocia a la alta gastronomía gracias a su colaboración con la prestigiosa lista culinaria The World's 50 Best Restaurants, el Basque Culinary Center y muchos chefs de prestigio internacional. Un producto sin igual, el único jamón que conserva la pureza y autenticidad de la raza de la que procede y que, a la vez libera texturas y aromas que conquistan los sentidos.

Galicia en una botella

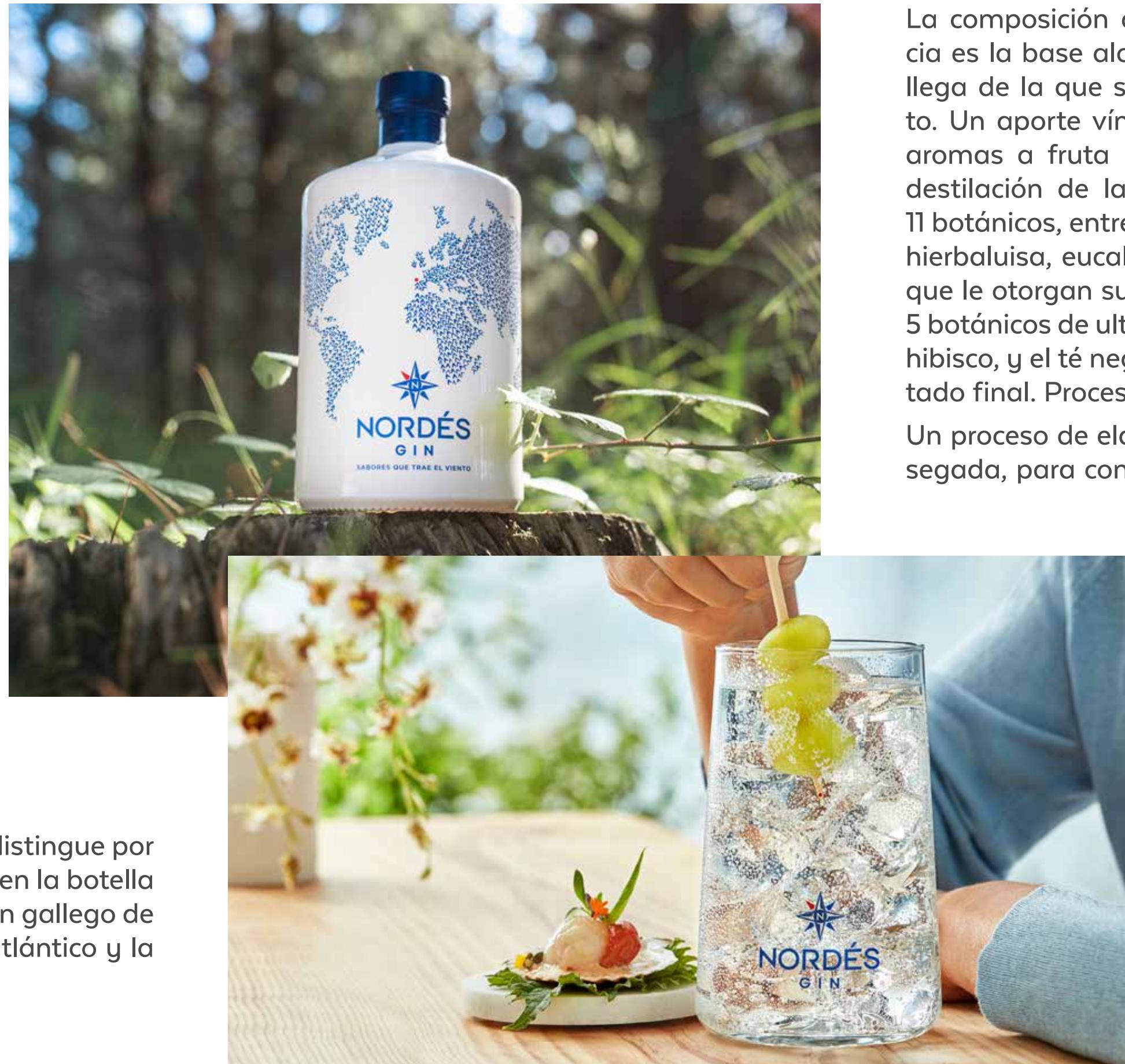
La historia de la ginebra Nordés comenzó con una reunión de amigos frente a un plato de pulpo. Un reconocido sommelier ganador del premio Nariz de Oro en 2004, un empresario de vinos gallego y un maestro destilador, empezaron a soñar con elaborar una ginebra gallega, con ingredientes de su tierra, que fuera distinta a las demás marcas de ginebra. Y así, tras muchas pruebas dieron con la fórmula perfecta para capturar la esencia de Galicia, dando origen a lo que hoy es la receta de Nordés.

Nordés es la primera ginebra premium de origen gallego, que nació como un homenaje a su tierra y que se convirtió en pocos años en la ginebra revolucionaria que sublima lo conocido. Su carácter, su sabor y sus aromas nos transportan a la frescura y a la sencillez de su tierra. Un aroma herbal, fresco, con notas a fruta blanca, suave y equilibrado, que la convierte en una ginebra con un sabor único.

Nuestra ginebra debe su nombre al viento del norte, que llega con frescura desde el Atlántico para avisar a los gallegos de la llegada del buen tiempo y traer buenas vibraciones.

Una declaración de intenciones que, desde el origen de Nordés, demuestra su vocación por convertirse en una ginebra excepcional, pensada para disfrutar de las pequeñas cosas y los buenos momentos en la mejor compañía.

La característica botella blanca de Nordés, se inspira en la cerámica tradicional de Sargadelos, elaborada en Galicia de forma artesanal, que se distingue por la singularidad de sus diseños y el uso de los colores blanco y azul. Además, en la botella podemos distinguir varios elementos, como el mapamundi que sitúa el origen gallego de Nordés y la rosa de los vientos, un ícono evocador que habla del carácter atlántico y la relación con el viento de nuestra ginebra premium.



La composición de la ginebra Nordés es única. La primera diferencia es la base alcohólica, que se produce utilizando uva albariño gallega de la que se obtiene el aguardiente de vino, alma del producto. Un aporte vírico que destaca sin duda por los ligeros matices y aromas a fruta blanca que aporta al producto. A continuación, la destilación de la ginebra Nordés se matiza con la maceración de 11 botánicos, entre los que destacan 6 silvestres gallegos: salvia, laurel, hierbaluisa, eucalipto, menta piperita y un alga marina, la salicornia, que le otorgan su característico aroma balsámico. También incorpora 5 botánicos de ultramar: el enebro, el jengibre, el cardamomo, la flor de hibisco, y el té negro, que aportan sutiles notas que equilibran el resultado final. Proceso lento y cuidado.

Un proceso de elaboración realizado a modo lento y sosegada, para conseguir una ginebra aromática, con delicados toques de fruta blanca en armonía con notas balsámicas. Un perfecto balance de aromas frescos, sugerentes en boca, que da como resultado un producto amable y diferente de otras ginebras afrutadas.

El cómo se hace la ginebra Nordés habla de la tierra. Una ginebra gallega elaborada con cuidado desde su origen, con los mejores ingredientes naturales.

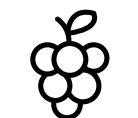


MONTECILLO CRIANZA

LA EXPRESIÓN FRESCA Y VIBRANTE DE LAS UVAS AUTÓCTONAS DE RIOJA



D.O. Ca. Rioja **Formato:** 75CL



Tempranillo, Garnacha, Graciano



16-18°C



13,5% vol.
Azúcar residual: 1,8gr/L



18 meses en barricas de roble americano
más 6 meses al menos en botella



AÑADA 2016

Medalla de Oro • Mundus Vini
90 puntos • Wine Enthusiast
91 puntos • Decanter
(Affordable Rioja)

NOTA DE CATA

En la fase olfativa aparece con clarísima dominancia, la fruta roja madura y frutas de hueso como la cereza. Tras una ligera aireación despierta tímidamente la confitura y le siguen las notas dulces de coco y pastelería. Boca sedosa, con un tanino sublime tanto en la entrada como en el paso, y una untuosidad favorecida por su gran contenido en glicerol. Largo y persistente, evoca de nuevo esa fruta limpia y agradable que deja paso al tanino propio de la madera que nos regala un dulzor que conquista el paladar.

STORYTELLING

D.O.Ca Rioja, Rioja Alta. A más de 140 años de su fundación, Bodegas Montecillo continúa demostrando su compromiso con la excelencia y su apuesta por vinos de máxima calidad añada tras añada.

MARIDAJE

Ideal en la dieta mediterránea, sorprendente en el tapeo, y contundente en una comida más seria, donde deja expresarse a la perfección, platos de cuchara o carnes magras, embutidos y guisos caseros.

SALES TIPS

- Un Rioja clásico, complejo y equilibrado, perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.
- **3^a bodega más antigua de la Rioja.**
- D.O. N°1 en España: Rioja es D.O. Ca. Calificada, sólo hay dos en España, Rioja y Priorat.
- **Envejecimiento más largo que lo que pide el consejo regulador: 18 meses en barricas y 6 meses en botellas.**



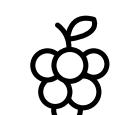


MONTECILLO RESERVA

ELEGANCIA Y EQUILIBRIO



D.O. Ca. Rioja **Formato:** 75CL



Tempranillo, Garnacha, Mazuelo



16-18°C



13,5% vol.
Azúcar residual: 1,6gr/L



25 meses en barricas francesas (70%)
y americanas (30%) + 20 meses en botella



AÑADA 2013
92 puntos • Wine Spectator

AÑADA 2012

Plata • Concours Mondial de Bruxelles
Plata • International Wine & Spirit
Competition

NOTA DE CATA

En nariz se muestra armónico, con fruta muy madura en primera olfacción, rodeado de matices frescos y maderas nobles. En segundo plano notas dulces y anisadas. Intenso y duradero. Boca elegante, viva y muy placentera. Acidez equilibrada y tanino muy domado. Gran intensidad frutal y suavidad en el trago. Notas de madera de altísima calidad en el fin de pronunciado.

STORYTELLING

A más de 150 años de su fundación, Bodegas Montecillo continúa demostrando su compromiso con la excelencia y su apuesta por vinos de máxima calidad añada tras añada.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar carnes rojas asadas, todo tipo de guisos y una amplia variedad de quesos curados.

SALES TIPS

- Combina intensidad con un cuerpo opulento.
- **3^a bodega más antigua de la Rioja.**
- D.O. N°1 en España: Rioja es D.O.Ca. sólo hay dos en España, Rioja y Priorat.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



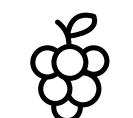


MONTECILLO GRAN RESERVA

ELEGANTEMENTE COMPLEJO



D.O. Ca. Rioja



Tempranillo 100%



18-20°C



13,5% vol.
Azúcar residual: 1,6gr/L



26 meses en barricas francesas
y americanas más 36 meses en botella



AÑADA 2011

Plata (93 puntos) • International
Wine Challenge
91 puntos • Wine Enthusiast

AÑADA 2010

90 puntos • The Wine Advocate
Robert Parker

NOTA DE CATA

En nariz es muy perfumado con aromas de fruta madura. Complejo y elegante. Textura satinada con taninos finos y gusto a cuero. Elegante y refinado con final largo y postgusto con notas de regaliz.

STORYTELLING

D.O.Ca Rioja, Rioja Alta. A más de 140 años de su fundación, Bodegas Montecillo continúa demostrando su compromiso con la excelencia y su apuesta por vinos de máxima calidad añada tras añada.

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de carne, en especial la de caza. Es un vino de gran elegancia que mejora los guisos y platos de pescado graso como salmón y bonito. Increíble acompañando postres de chocolate amargo.

SALES TIPS

• Montecillo Gran Reserva es un Rioja clásico, contundente y elegantemente complejo.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR





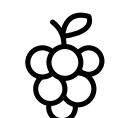
MONTECILLO ROSÉ

UNA EXPLOSIÓN SUBLIME DE FRUTAS Y FLORES



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



Tempranillo, Garnacha, Viura



10-12°C



13,5% vol.
Azúcar residual: 2,1gr/L



AÑADA 2018

90 puntos • James Suckling
90 puntos • Guia Gourmets

NOTA DE CATA

Nariz envolvente, intensa y golosa. Notas de fresas con nata, rosas y violetas. Boca armoniosa y seductora. Postgusto sedoso y elegante, con presencia de notas de frutas rojas frescas muy marcadas.

STORYTELLING

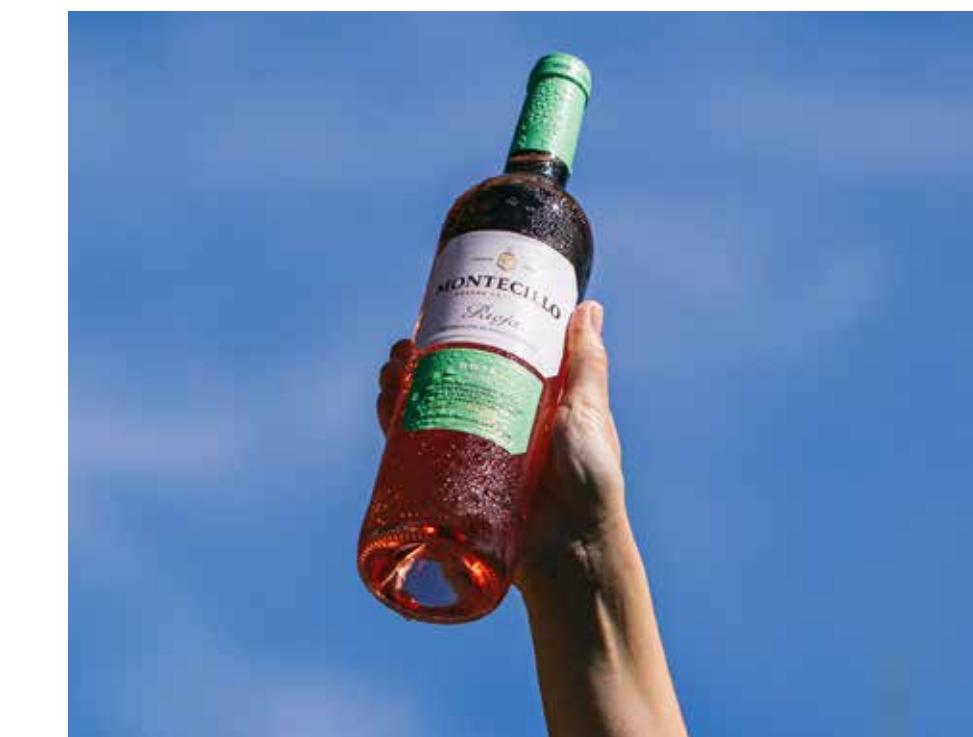
El respeto por la tierra, la búsqueda de una calidad excepcional, la selección estricta de las mejores uvas Tempranillo, Garnacha y Viura.

MARIDAJE

Exquisito con aperitivos de la dieta mediterránea, platos de pasta y ensaladas de verano. Perfecto acompañante de pescados al horno y arroces cremosos.

SALES TIPS

- Delicada expresión de Rioja Alta.
- **Producción limitada.**
- La perfecta combinación de tres variedades que deleita con sus únicas aromas, complejidad y frescor.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

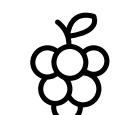


MONTECILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

UN BLANCO QUE ROMPE PATRONES



D.O. Ca. Rioja **Formato:** 75CL



Viura, Tempranillo Blanco,
Sauvignon Blanc



12-14°C



12,8% vol

Azúcar residual: 1,9gr/L



AÑADA 2018

Plata • International Wine Challenge

Plata • Mundus Vini

NOTA DE CATA

Gran intensidad frutal predominando notas de pomelo, fruta blanca sobre fondo de lima y un fondo de pan fresco tostado y notas cremosas aportadas por su crianza sobre lías. La entrada en boca es amplia, con un gran equilibrio, una acidez serena matiza las notas frutales y de pastelería, dando como resultado un vino complejo, largo y envolvente.

STORYTELLING

La Viura proviene de viñedos de más de 60 años en vaso situados a más de 600m en Rioja Alta. La Tempranillo Blanco es cultivada en terreno más arcilloso y la Sauvignon Blanc proviene de parcelas en suelos frescos y calcáreos situados en la zona más oriental de la D.O. a más de 700m.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados ahumados, carnes blancas, foie, carnes a la plancha, quesos maduros, arroces y platos de la cocina asiática.

SALES TIPS

- La expresión fresca y vibrante de la variedad de uva blanca de Rioja.
- **Un blanco con carácter, que rompe patrones por su complejidad, frescura y estructura.**



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

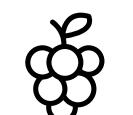


MONTECILLO GARNACHA BLANCA

EDICIÓN LIMITADA



D.O. Ca. Rioja Formato: 75CL



100% Garnacha blanca



12-14°C



13% vol
Azúcar residual: 1,5gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Brillante color amarillo pajizo, con reflejos alimonados.

En nariz: es elegante, llena de matices. manzana asada, notas minerales mezcladas con flor de acacia y un maravilloso y placentero fondo de vainillas y pan tostado.

En boca: es goloso, amplio, varietal. la fruta blanca madura vuelve a ser la protagonista y se envuelve con maderas sutiles y especiadas. acidez natural muy expresiva que se ensambla con la glicerina en la boca dejando un recuerdo sedoso y tremadamente seductor.

STORYTELLING

La visión más personal e intuitiva de nuestra enóloga, Mercedes García, que interpreta y revitaliza de forma magistral un legado de más de 150 años. un 100% garnacha blanca muy elegante, sedoso y sorprendente. de notable expresión floral, cremoso y mineral. pura elegancia y atrevimiento.

Añada 2022: Una añada marcada por un ciclo vegetativo muy rápido, con escasez de lluvias y altas temperaturas de mayo hasta agosto. ello propició unas óptimas condiciones sanitarias en la maduración. con un inicio temprano de la vendimia y que se dilató durante 88 días.

SALES TIPS



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



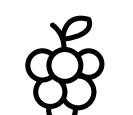
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA

CONTEMPORÁNEO Y ATEMPORAL



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



Tempranillo, Graciano



18°C



13,5% vol

Azúcar residual: 1,9gr/L



30 meses en barricas de roble francés y mixto más 2 años en botella



AÑADA 2014

Plata • Bacchus

Plata • Mundus Vini

AÑADA 2013

90 puntos • James Suckling

NOTA DE CATA

Envolvente, dinámico y con potencia. La fase olfativa la guía una madera seductora, que está envuelta de fruta negra y notas balsámicas. En la boca, resulta jugoso y con tanino muy maduro, acidez expresiva y perfectamente conjuntada. Final largo, provocador para un nuevo trago.

STORYTELLING

Seleccionamos las uvas con el máximo cuidado para elaborar el vino más contemporáneo y a la vez, más atemporal de Montecillo. Nuestro Edición Limitada expresa la Rioja eterna y auténtica. Es la alianza de dos variedades ancestrales, Tempranillo y Graciano, para ofrecer un vino extraordinario, numerado y autografiado por nuestra enóloga, Mercedes García.

MARIDAJE

Platos de carnes rojas, caza, embutidos muy curados, cocina elaborada y de autor.

SALES TIPS

- **El arte detrás de la creación de un clásico moderno.**



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

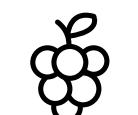


MONTECILLO GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL

UN TESORO FAMILIAR



D.O. Ca. Rioja **Formato:** 75CL



Tempranillo 100%



18°-19°C 13,5% vol
Azúcar residual: 1,9gr/L



AÑADA 2001
Oro • Decanter
92 puntos • The Wine Advocate

NOTA DE CATA

En nariz, intensos aromas de fruta muy madura, con toques balsámicos. En boca, intenso y potente, con buen cuerpo. Carnoso, gratamente cálido, sabroso y con marcados y elegantes tonos de moras y regaliz. Largo y persistente.

STORYTELLING

Los Selección Especial de Montecillo se elaboran sólo en años en los que las cosechas han sido excepcionales, dando lugar a vinos muy robustos, potentes y completos.

MARIDAJE

Ideal para platos donde la suavidad aterciopelada de este vino pueda convivir y potenciarse. Es estupendo con guisos y carnes, especialmente con aves como perdiz o faisán.

SALES TIPS

- Pocas bodegas venden añadas antiguas de vinos. Directamente listo para consumir, vinos con más de 15-20 años.
- **Producción muy limitada.**



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

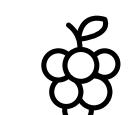
MONTECILLO 150 ANIVERSARIO

¿CÓMO SE LLEGA A CUMPLIR UN SIGLO Y MEDIO?



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



Tempranillo, Graciano, Maturana



18°-19°C



13,5% vol

Azúcar residual: 1,6gr/L



5 años en barricas francesas más
9 años en botella



NOTA DE CATA

Aromas y sabores: Intensidad aromática y mucha complejidad. Torrente de notas de maderas especiadas, regaliz de palo, pimienta negra y tabacos, notas de fruta negra muy madura y un ligero toque de pimiento asado al horno de leña. Nos envuelve su boca glicérica, untuosa y robusta, que se transforma en el paso por boca en sedosidad y armonía. Extremadamente largo, en el postgusto es un deleite de sabores y aromas dignos de un vino muy especial.

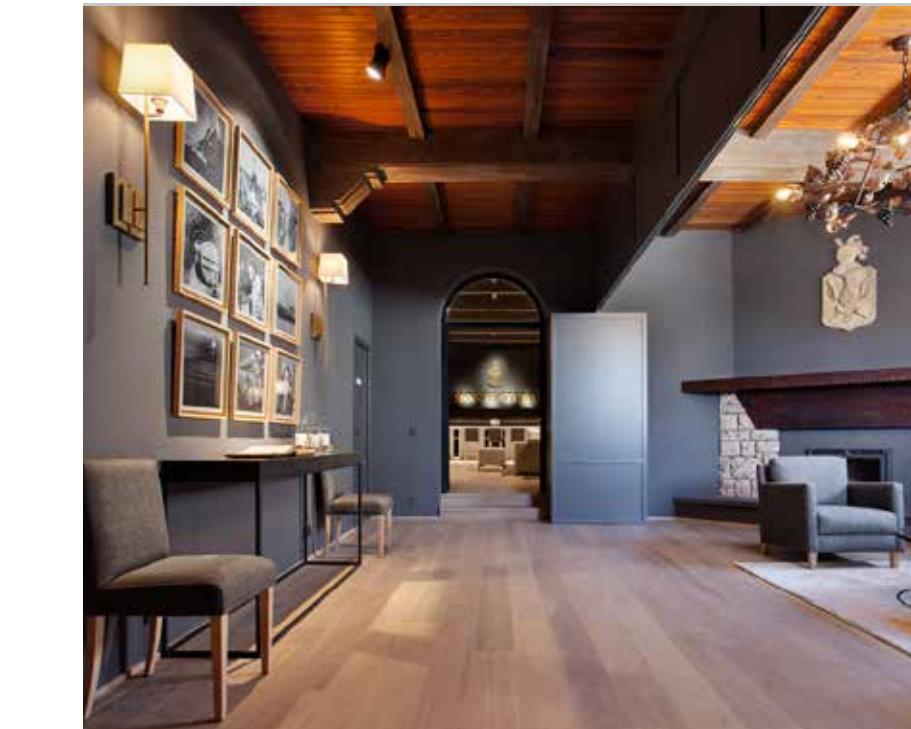
STORYTELLING

Añada considerada en la D.O.Ca Rioja como Excelente, la vendimia se desarrolló envuelta en optimismo en toda la Región y fruto de esa calidad excepcional y el gran trabajo vitícola, pudimos seleccionar con orgullo una finca de Rioja Alta próxima a la Bodega cuyas uvas reflejaban la personalidad y ese carácter para ser “Especial”. En la segunda mitad del siglo XIX, un puñado de apasionados exploró los métodos de elaboración en Burdeos y apostó con convicción su replicación en los albores de la Rioja moderna. Uno de esos visionarios fue Celestino Navajas, fundador de nuestra bodega. Hoy (a casi 150 años de su fundación) Bodegas Montecillo aúna ese carácter visionario y pone rumbo fuera de Rioja, ofreciendo una curada selección de varietales en boga y vinos de alto nivel.

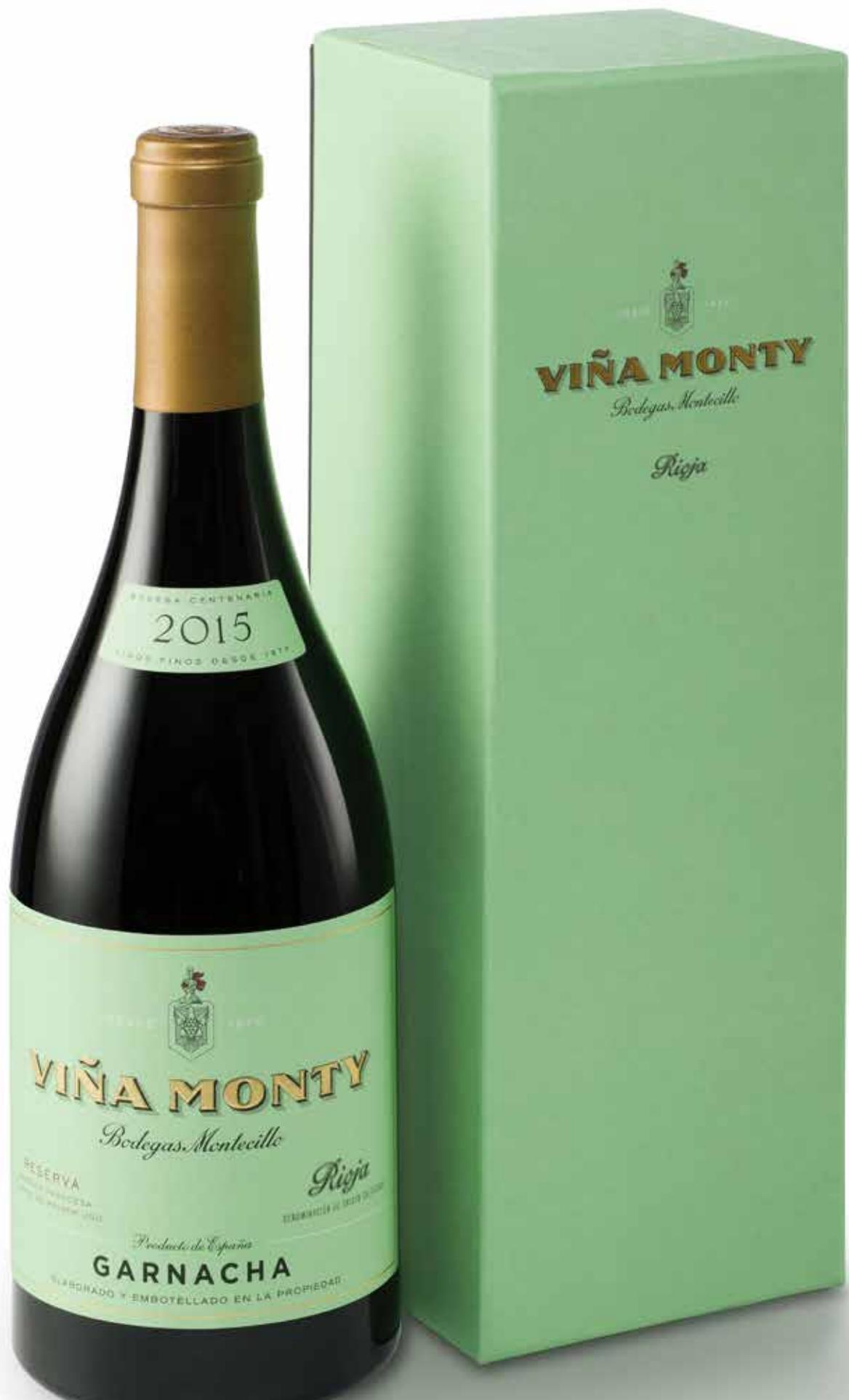
MARIDAJE. Excelente con carne de cerdo Ibérico, carne de caza, carnes rojas y quesos curados.

SALES TIPS

- **Añada excepcional.**
- **Edición muy limitada para el aniversario de la bodega.**



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



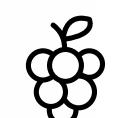
VIÑA MONTY GARNACHA RESERVA

RENACE LA LEYENDA



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



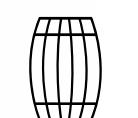
Garnacha



16°-18°C



13,6% vol
Azúcar residual: 1,8gr/L



26 meses en barricas de roble mixto
y francés más 20 meses botella



92 puntos • James Suckling
91 puntos • Tim Atkin
Medalla de Oro • Mundus Vini

NOTA DE CATA

Aromas para el disfrute, con madera nueva dulce y toques de frutos rojos y ligero matiz de violetas. En la boca bien conjuntada su frescura y acidez con la madera, concentrado y con una prometedora vida por delante.

STORYTELLING

Vuelta a nuestros orígenes, a la icónica marca Viña Monty, que ha ganado el reconocimiento mundial como uno de los vinos de la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en la interpretación de la naturaleza que nos rodea y nuestra pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatada del tiempo para presentar ahora una colección única de tres vinos monovarietales de Graciano, Garnacha y Viura. Una selección de parcelas excepcionales, el resultado del arduo trabajo de nuestra enóloga y un estudio minucioso del terreno.

MARIDAJE

Perfecto acompañamiento de todo tipo de carnes o aves. Pescados a la plancha y sin condimentos fuertes.

SALES TIPS

- Una selección de **parcelas excepcionales**.
- **La marca más icónica de la bodega.**
- **Vuelta a nuestros orígenes** con etiquetas originales.



VIÑA MONTY
Bodegas Montecillo





VIÑA MONTY GRACIANO RESERVA

REINVENTANDO LA TRADICIÓN



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



Graciano



16°-18°C



13,6% vol
Azúcar residual: 1,75gr/L



26 meses en barricas de roble mixto
y francés más 20 meses en botella



92 puntos • James Suckling

91 puntos • Tim Atkin

Medalla de Oro • Mundus Vini

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022

96 puntos

Best Rioja Trophy

Best Graciano Trophy

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024

97 puntos

Best In Show

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: El varietal aparece claramente, regaliz, grafito y notas mentoladas engarzadas en ciruela madura. Corpulento en boca, firme y muy bien balanceado, muestra una madera especiada y fruta negra madura en el postgusto.

STORYTELLING

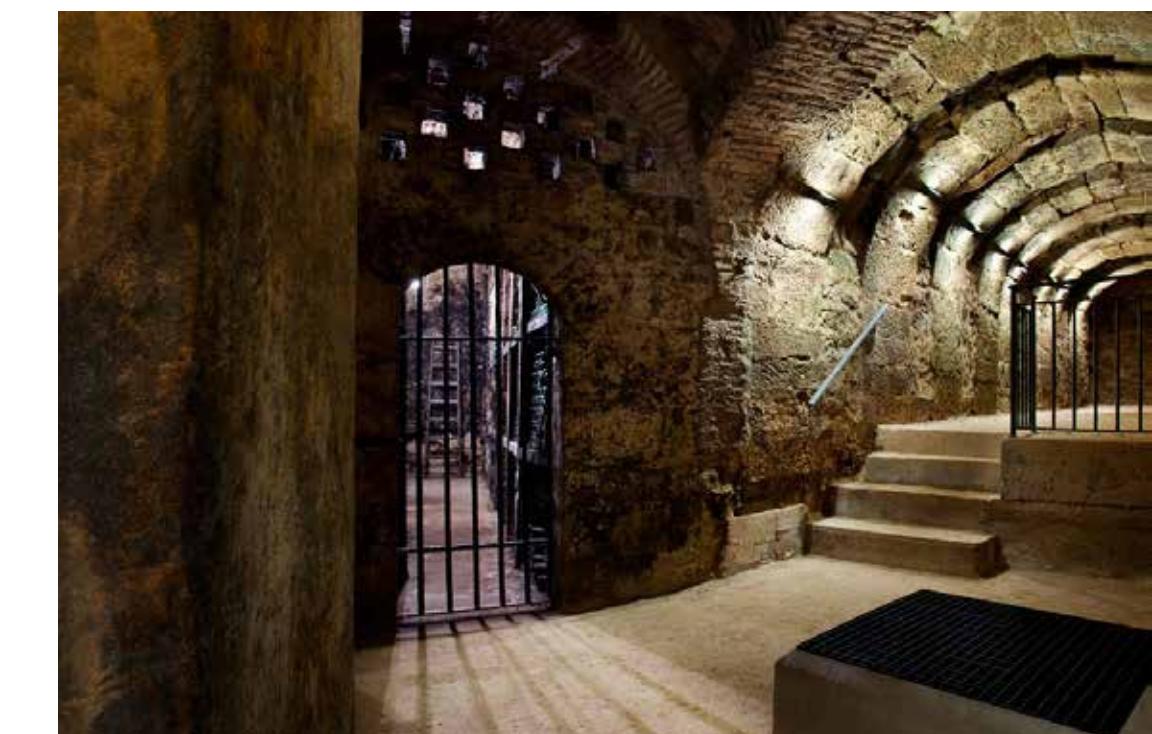
Vuelta a nuestros orígenes, a la icónica marca Viña Monty, que ha ganado el reconocimiento mundial como uno de los vinos de la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en la interpretación de la naturaleza que nos rodea y nuestra pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatada del tiempo para presentar ahora una colección única de tres vinos monovarietales de Graciano, Garnacha y Viura. Una selección de parcelas excepcionales, el resultado el arduo trabajo de nuestra enóloga y un estudio minucioso del terreno.

MARIDAJE

Estofados de carne roja, cordero lechal, pescados grasos y quesos curados.

SALES TIPS

- De una de las mejores zonas, aún desconocida, pero de gran potencial para esta variedad.
- **La variedad Graciano es mayormente utilizada en los vinos más especiales de Rioja y vinos Reserva.**





VIÑA MONTY VIURA RESERVA

ESTILO Y ELEGANCIA



D.O. Ca. Rioja

Formato: 75CL



Viura, Tempranillo Blanco



12°-14°C



13% vol

Azúcar residual: 1,7gr/L



16 meses en barricas de roble francés
más 16 meses en botella



92 puntos • James Suckling (a.16)

92 puntos • Anuario Vinos El País (a.16)

90 puntos • Tim Atkin MW Rioja Report
2020 (a.16)

Medalla de Oro • Mundus Vini (a.16)

Finalista mejor vino Blanco de España •
Verema 2020

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz nos muestra intensas notas minerales, hierbas y monte bajo junto con aromas de pastelería y maderas dulces. Se perciben también intensos matices cítricos, fruta blanca como pera madura y membrillo. Boca muy glicérica, voluptuosa. Gran elegancia y acidez exquisita, que envuelve la boca, haciéndolo fresco y frutal y muy largo.

STORYTELLING

Vuelta a nuestros orígenes, a la icónica marca Viña Monty, que ha ganado el reconocimiento mundial como uno de los vinos de la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en la interpretación de la naturaleza que nos rodea y nuestra pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatada del tiempo para presentar ahora una colección única de tres vinos monovarietales de Graciano, Garnacha y Viura. Una selección de parcelas excepcionales, el resultado del arduo trabajo de nuestra enóloga y un estudio minucioso del terruño.

MARIDAJE

Pescados cocinados, fritos o a la plancha, condimentados. Mariscos a la plancha. Carnes blancas con salsas consistentes y armoniza igualmente bien con platos de pasta y platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi.

SALES TIPS

- Crianza en 16 meses en barrica francesa.
- **Vino muy elegante.**
- **Viñedos de 85 años.**



VIÑA MONTY
Bodegas Montecillo



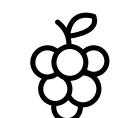


MONTECILLO ALBARIÑO

INTENSAMENTE AROMÁTICO



D.O. Rias Baixas Formato: 75CL



Albariño



9°-12°C



12,5% vol

Azúcar residual: 1,5gr/L



16 meses en barricas de roble francés
más 16 meses en botella



SALES TIPS

- **Intensamente aromático.**
- Vendimia manual en pequeñas cajas.

NOTA DE CATA

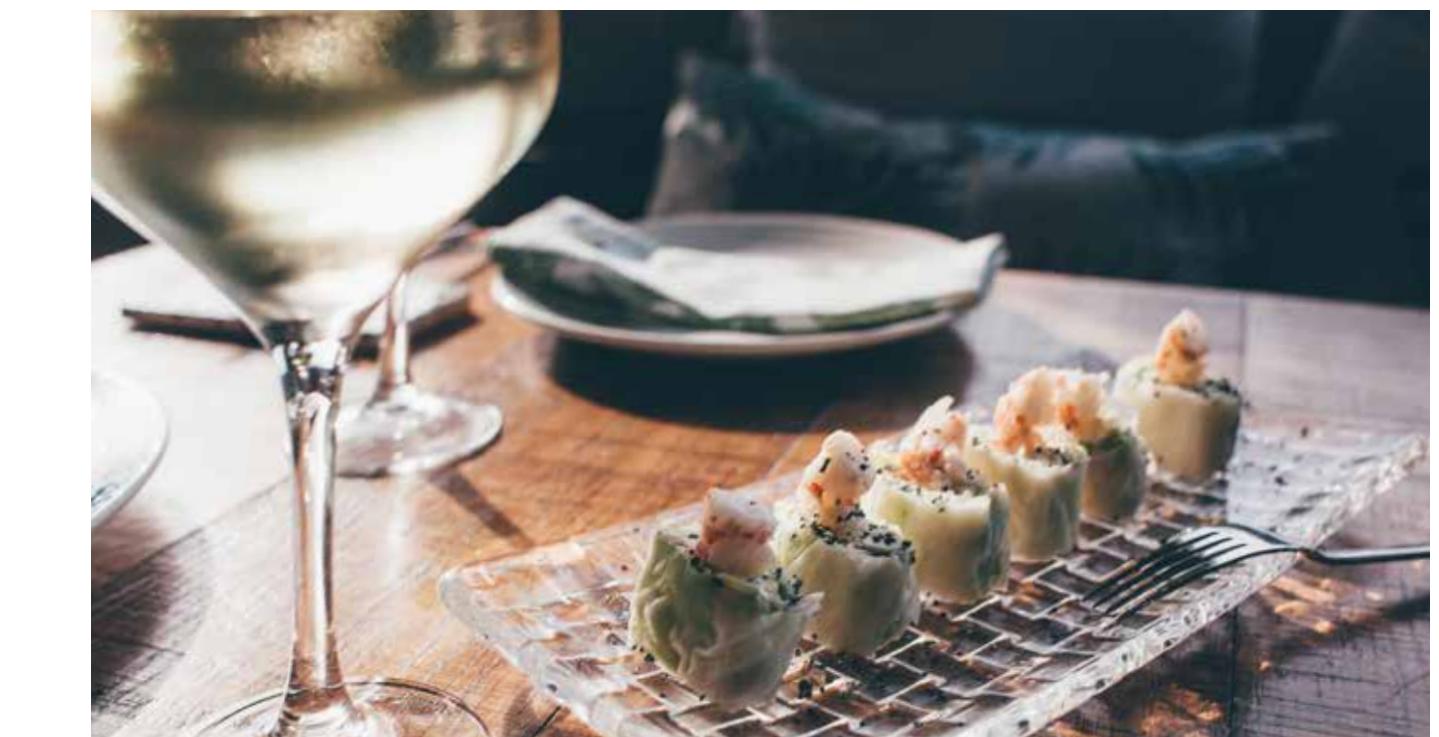
Aromas y sabores: Nariz muy elegante e intensa; destacan las notas de flores blancas como jazmín y azahar seguidas de notas de fruta blanca como la pera madura y frutas de hueso, principalmente albaricoque. En boca se muestra amplio y fresco, donde una nota salina predomina en el postgusto, en armonía con la intensidad de la fruta blanca y el albaricoque maduro.

STORYTELLING

El espíritu visionario y pionero de Montecillo explora calidad enológica fuera de Rioja, seleccionando vinos en bodega y de alto nivel: Rías Baixas.

MARIDAJE

Extremadamente versátil para acompañar platos de la cocina india, mexicana o tailandesa como pollo tikka masala o pad thai, o bien un maridaje más tradicional como mariscos, almejas u ostras.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



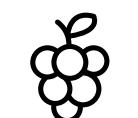
MONTECILLO VERDEJO

NOTAS CITRICAS Y HIERBAS CORTADAS



D.O. Rueda

Formato: 75CL



Verdejo



9°-11°C



13% vol
Azúcar residual: 2,1gr/L



NOTA DE CATA

Aromas y sabores: Expresivo y de gran intensidad aromática, eminentemente varietal, donde destacan hierbas aromáticas recién cortadas, monte bajo, lima y un claro recuerdo de hinojo. Notas predominantemente cítricas.

STORYTELLING

El espíritu visionario y pionero de Montecillo explora calidad enológica fuera de Rioja, seleccionando vinos en boga y de alto nivel: Rueda.

MARIDAJE

Es un vino con textura y con cuerpo, que resulta ideal para acompañar comidas apetitosas así como todo tipo de pescados, mariscos, pasta, conservas y ahumados.

SALES TIPS

- Un vino amistoso, fácil de beber.



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR



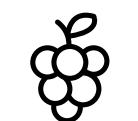
MONTECILLO RIBERA DEL DUERO

ESPECIADO. NOTAS DE CANELA Y VAINILLA DULCE



D.O. Ribera del Duero

Formato: 75CL



Tempranillo



16°-18°C



14% vol
Azúcar residual: 1,8gr/L



3 meses en barricas de
roble francés y americano



NOTA DE CATA

Aromas y sabores: Muy seductor en nariz, la fruta negra se apodera de los sentidos y es el hilo conductor de la frescura y golosidad del vino. Final largo, ligeramente especiado, con notas de canela y vainilla dulce que hacen del conjunto un vino sabroso. Agradable paso por boca, con buena acidez, fresco, largo, con buen volumen y con sensaciones frutales envueltas de un sutil tanino de madera suave y redondo.

STORYTELLING

El espíritu visionario y pionero de Montecillo explora calidad enológica fuera de Rioja, seleccionando vinos en boga y de alto nivel: Ribera del Duero.

MARIDAJE

Es un vino ideal para el día a día. Resulta perfecto para tapear con quesos o embutidos, o para acompañar platos de la cocina castellana, guisos y carnes asadas.

SALES TIPS

- **100% Tempranillo. La uva española por excelencia.**
- La Denominación de Origen Ribera del Duero goza de un prestigio que se extiende no solo por nuestra geografía, sino mucho más allá de nuestras fronteras.
- **Es la segunda más vendida en España.**



MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR





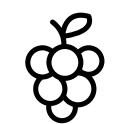
SOLAZ TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

PARA DISFRUTAR EN EL DÍA A DÍA



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL,
25CL y BIB 3L



Tempranillo, Cabernet Sauvignon



17°C



13% vol
Azúcar residual: 6gr/L



AÑADA 2017

Medalla de Plata · Mundus Vini

AÑADA 2016

Decanter World Wine Awards
Recomended

AÑADA 2014

Medalla de Bronce · International
Wine & Spirit Competition

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: Elegante y equilibrado, con matices a frutas rojas y negras y especias. En el paladar, notas de fruta madura y chocolate negro. Taninos suaves y redondeados, con un acabado prolongado y persistente.

STORYTELLING

Bodegas Osborne, elaborador de vinos desde 1772, tiene hoy más de 245 años de reconocida experiencia en la elaboración de bebidas de máxima autenticidad y prestigio. Además, en Bodegas Osborne somos los creadores del famoso icono de El Toro de Osborne, uno de los símbolos más emblemáticos del paisaje y del espíritu españoles y presente en las etiquetas de Solaz. Sin duda la mejor manera de honrar nuestra tradición, este vino y su calidad. Bodegas Osborne, compañía española de vinos internacional, presenta una nueva razón por la que sentimos orgullosos de nuestra tierra. Solaz, una gama de vinos de una relación calidad-precio extraordinaria, para disfrutar de un buen vino de manera habitual.

MARIDAJE

Un vino versátil y fácil de beber que marida extraordinariamente con una amplia variedad de platos. Perfecto como acompañamiento de carnes rojas, pollo asado o tapas españolas.

SALES TIPS

- **La gama de Solaz es versátil y sus vinos fáciles de beber.**
- Viñedos sostenibles: garantía ISO 1400.





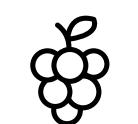
SOLAZ VERDEJO

BUEN EQUILIBRIO DE FRUTA BLANCA Y NOTAS VEGETALES



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL



Verdejo



7°-10°C



12% vol
Azúcar residual: 1gr/L



AÑADA 2016
Commended, International Wine
Challenge

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz, intenso, limpio y fresco con buen equilibrio de fruta blanca y notas vegetales. En boca es glicérico, sabroso con viva acidez. De final persistente, afrutado y con el postgusto amargo y largo característicos del Verdejo.

STORYTELLING

Solaz combina carácter y elegancia en una gama de vinos suaves y afrutados, versátiles para un consumo habitual. De gran relación calidad-precio, con el sello de garantía y calidad constante de Osborne, este Verdejo de Solaz es agradable y vivo, de gran frescura y con un toque de acidez que lo convierten en un vino perfecto para cualquier ocasión. Un frescor desenfadado para compartir con buenos amigos.

MARIDAJE

Buen acompañante de arroces, pastas y todo tipo de pescados y mariscos.

SALES TIPS

- **Vino suave y afrutado, versátil para un consumo habitual.**





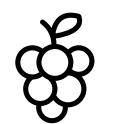
SOLAZ CHARDONNAY

AFRUTADO Y MODERNO



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL



Chardonnay



7º-10ºC



12,5% vol
Azúcar residual: 1gr/L



NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz, intenso con aromas herbáceos frescos con buen equilibrio de fruta y notas tropicales. En boca es glicérico, sabroso con viva acidez. De final persistente, afrutado y con el postgusto largo característicos del Chardonnay.

STORYTELLING

Ubicada en la región española de Tierra de Castilla, nuestra propiedad en Malpica de Tajo es el viñedo familiar más grande en una única finca de toda Europa. Nuestras viñas están situados en las orillas del río Tajo, a 500m sobre el nivel del mar y rodeados por los montes de Toledo y la Sierra de Gredos. Los suelos de caliza y arcilla y el clima soleado confieren las condiciones ideales para el cultivo de uvas de calidad.

MARIDAJE

Buen acompañante de arroces, pastas y todo tipo de pescados y mariscos.

SALES TIPS

- Vino moderno y afrutado.





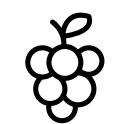
SOLAZ ROSADO

ESTE VINO ES TODO EL VERANO EN UNA BOTELLA



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL



Tempranillo, Shiraz



7º-10ºC



13,5% vol
Azúcar residual: 6gr/L



AÑADA 2018

4 Estrellas • Guía Peñín
Medalla de Bronce • International
Wine & Spirit Competition

AÑADA 2017

Commended, International Wine
Challenge

AÑADA 2016

Medalla de Bronce • International
Wine & Spirit Competition

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz destacan los aromas frutales de la fresa con notas a flor blanca tiene notas golosas y un fondo refrescante. En boca es agradable, goloso con una acidez bien equilibrada que le aporta alegría y frescura.

STORYTELLING

Solaz, una gama de vinos de una relación calidad-precio extraordinaria, para disfrutar de un buen vino de manera habitual. Vinos que combinan carácter y elegancia, procedentes de nuestros viñedos en propiedad y nuestras instalaciones de vanguardia, en un proyecto enológico pionero en Europa, desde Toledo (España). En definitiva, vinos jóvenes, agradables, asequibles y de calidad garantizada vendimia tras vendimia. Este vino es exactamente lo que parece: suave, agradable y vibrante. Es fresco y afrutado, con notas dulces, especialmente a fresa y florales. El vino perfecto para todas esas ocasiones en las que apetece ponerle una pincelada de color a la vida. Un vino amable y apasionado para los momentos más animados.

MARIDAJE

Buen acompañante de mariscos, pastas, arroces, ensaladas, platos ligeros, pescado y aperitivos.

SALES TIPS

• Agradablemente dulce.





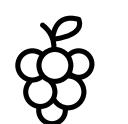
SOLAZ TEMPRANILLO BIO

UN VINO QUE HONRA A LA TIERRA EN LA QUE NACE



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL
y 25CL



Tempranillo



15°C



13,5% vol

Azúcar residual: 6gr/L



AÑADA 2017

Medalla de Plata • Mundus Vini
Medalla de Plata • International
Wine & Spirit Competition

NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz, notas marcadas a fruta roja, con matices especiados de fruta negra. En boca, es un vino con mucho volumen, amplio y estructurado, con un buen equilibrio entre estructura y acidez en boca.

STORYTELLING

Un vino que honra a la tierra en la que nace. Un 100% Tempranillo afrutado, suave y perfectamente equilibrado, claro ejemplo del buen desarrollo de esta variedad española. La uva proviene exclusivamente de la agricultura ecológica. Vino ecológico producido con uvas cultivadas y cosechadas sin la utilización de pesticidas, fertilizantes ni otros elementos de síntesis, todos los elementos empleados en viña y la posterior elaboración están certificados con carácter ecológico. Los vinos procedentes de agricultura ecológica están regulados según la normativa europea al respecto y deben de estar controlados y auditados por una certificadora a lo largo de todo su proceso de elaboración.

MARIDAJE

El equilibrio entre la naturaleza del vino y la facilidad con que se bebe lo convierten en el perfecto acompañante de la cocina asiática ligeramente picante, la carne de ave, la charcutería y los quesos.

SALES TIPS

- **Vino Orgánico.**
- Asequible: vino excepcional que ofrece una excelente relación calidad-precio.





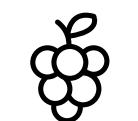
SOLAZ VERDEJO BIO

UN VINO QUE HONRA A LA TIERRA EN LA QUE NACE



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL



Verdejo



7º-10ºC



12% vol
Azúcar residual: 1gr/L



NOTA DE CATA

Aromas y sabores: En nariz es intenso, limpio y fresco con buen equilibrio entre notas de fruta blanca como pera, manzana y notas herbáceas. Fondo floral con notas cítricas. En boca es fresco, con buena estructura, acidez equilibrada y sabroso, con un fino amargor y gran persistencia característicos del verdejo.

STORYTELLING

Vino ecológico producido con uvas cultivadas y cosechadas sin la utilización de pesticidas, fertilizantes ni otros elementos de síntesis, todos los elementos empleados en viña y la posterior elaboración están certificados con carácter ecológico. Los vinos procedentes de agricultura ecológica están regulados según la normativa europea al respecto y deben de estar controlados y auditados por una certificadora a lo largo de todo su proceso de elaboración.

MARIDAJE

Buen acompañante de arroces, pastas y todo tipo de pescados y mariscos.

SALES TIPS

- **Vino Orgánico.**
- Asequible: vino excepcional que ofrece una excelente relación calidad-precio.





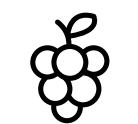
SOLAZ ROSADO BIO

UN VINO QUE HONRA A LA TIERRA EN LA QUE NACE



I.G.P. Vinos
Tierras de Castilla

Formato: 75CL



Tempranillo



7º-10ºC



11% vol
Azúcar residual: 14gr/L



AÑADA 2018
Medalla de Plata • International
Wine & Spirit Competition

SALES TIPS

- **Vino Orgánico.**
- Asequible: vino excepcional que ofrece una excelente relación calidad-precio.

NOTA DE CATA

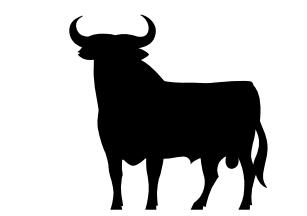
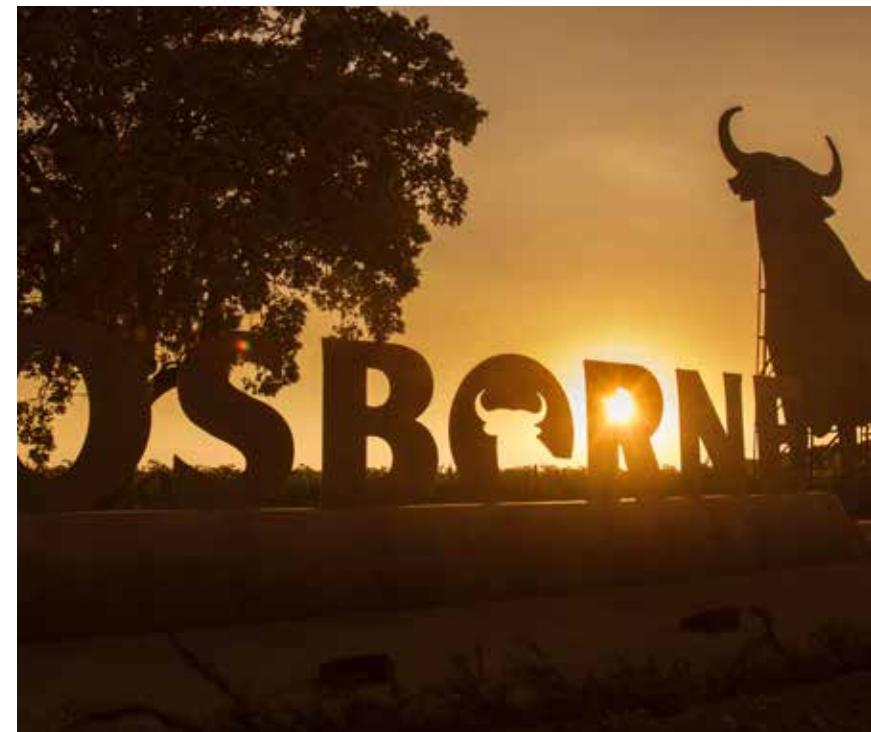
Aromas y sabores: En nariz destacan los aromas de frutas rojas como la fresa ácida con notas de flores blancas y algún toque cítrico. En boca es muy agradable, goloso con una acidez muy bien equilibrada que le aporta alegría y frescura.

STORYTELLING

Vino ecológico producido con uvas cultivadas y cosechadas sin la utilización de pesticidas, fertilizantes ni otros elementos de síntesis, todos los elementos empleados en viña y la posterior elaboración están certificados con carácter ecológico. Los vinos procedentes de agricultura ecológica están regulados según la normativa europea al respecto y deben de estar controlados y auditados por una certificadora a lo largo de todo su proceso de elaboración.

MARIDAJE

Buen acompañante de mariscos, pastas, arroces, pescado y aperitivos.



SOLAZ



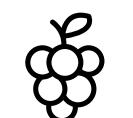
OSBORNE SHERRY FINO QUINTA

EL BUQUE INSIGNIA



D.O. Jerez

Formato: 75CL
y 37,5CL



Palomino Fino



8°-12°C



15% vol
Azúcar residual: 2gr/L



4 años (media)



PREMIOS 2018

Bronce • Decanter World Wine Awards
Oro • Bacchus
96 puntos • Guía Proensa

NOTA DE CATA

Seco, fresco y ligeramente salado. **A la vista:** la vista, pálido, amarillo, con reflejos verdosos, brillante y luminoso.

En nariz: Aroma punzante, almendroso, suave y salino. **En boca:** seco, punzante, poco ácido y ligeramente amargo.

STORYTELLING

Una de las marcas más icónicas de Osborne. Durante más de 50 años, Fino Quinta ha llevado alrededor del mundo el auténtico espíritu y sabor del sur de España. Un vino punzante, fresco y delicado. Vinificación en blanco, transporte de la uva en cajas para evitar su rotura hasta el prensado. Prensado suave, desfangado del mosto durante 12 horas y fermentación a temperatura controlada, 25°C. Envejecimiento siguiendo el sistema tradicional de Soleras y Criaderas de botas de roble americano.

MARIDAJE

Disfrutar frío. Ideal como aperitivo. Perfecto acompañando a quesos curados, aceitunas o almendras o como alternativa al vino blanco con mariscos y todo tipo de pescados.

SALES TIPS

- Vino seco, fresco y ligeramente salado.
- Emblemático en nuestra gama de vinos de Jerez.





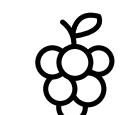
OSBORNE SHERRY FINO

EL TOQUE SECO



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Palomino Fino



8-12°C



15% vol
Azúcar residual: Dry <2gr/L



2,5 años (media)



NOTA DE CATA

Crujiente y seco. **A la vista:** asombrosamente brillante con un color amarillo pálido. **Aromas y Sabores:** limpio y afilado, despliega frescos aromas a manzana verde con notas de almendra. matices salados que evocan el mar. Seco al paladar.

STORYTELLING

Una selección de las más finas uvas Palomino provenientes de los mejores Pagos del Triángulo de Jerez. El vino fortificado es trasladado a barricas de roble Americano de 500L donde envejece una media de 2,5 años siguiendo el tradicional sistema de Soleras. Gracias a la perfecta combinación de humedad y temperatura en nuestra bodega, se desarrolla una levadura natural que cubre la superficie del vino: el velo de Flor.

MARIDAJE

Servir frío o muy frío. Ideal como aperitivo acompañando tapas como el queso Manchego, aceitunas o almendras saladas. Excelente con jamón ibérico y todo tipo de crustáceos y mariscos. Jamón Ibérico de bellota 5J, Paella, Gazpacho.

SALES TIPS

- **Experiencia y tradición: más de dos siglos seleccionando y elaborando vinos de Jerez.**
- Envejecimientos más largos: excedemos el envejecimiento establecido por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez lo que da a nuestros vinos un carácter extraordinario.
- Auténtica solera para vinos de alta calidad: sistema genuino dinámico “Criaderas & Soleras” que permite estándares de calidad consistentes año tras año.
- Portfolio Amplio: una gama de vinos versátil para cada momento.





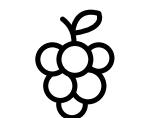
OSBORNE MANZANILLA

FRESCO Y DELICADO



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Palomino Fino



8-12°C



15% vol

Azúcar residual: Dry <2gr/L



3 años (media)



NOTA DE CATA

Fresco y Delicado. **A la vista:** Limpio y brillante, muestra un hermoso color amarillo pajizo. **Aromas y Sabores:** Aroma muy fresco y crujiente a manzana verde y hierba, entrelazado con notas de almendra y un final sutilmente salado que evoca el mar. Seco, muy delicado y elegantemente terminado.

STORYTELLING

Una selección de las más finas uvas Palomino provenientes de los mejores Pagos del Triángulo de Jerez. Las uvas Palomino son recolectadas delicadamente a mano y transportadas en pequeños cajones para evitar que se dañen. El vino fortificado es trasladado a barricas de roble Americano de 500L donde envejece una media de 3 años siguiendo el tradicional sistema de Soleras.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, acompañando Jamón Ibérico de bellota Cinco Jotas. Perfecto como acompañamiento de cualquier tipo de crustáceo, paella o Gazpacho. Espléndido con un simple plato de almendras saladas o tostadas, o aceitunas.

SALES TIPS

- **Experiencia y tradición: más de dos siglos seleccionando y elaborando vinos de Jerez.**
- Envejecimientos más largos: excedemos el envejecimiento establecido por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez lo que da a nuestros vinos un carácter extraordinario.
- Auténtica solera para vinos de alta calidad: sistema genuino dinámico “Criaderas & Soleras” que permite estándares de calidad consistentes año tras año.
- Portfolio Amplio: una gama de vinos versátil para cada momento.





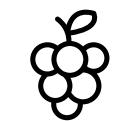
OSBORNE SHERRY MEDIUM

CON UN TOQUE DE NUEZ Y LIGERAMENTE DULCE



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Palomino Fino



12-14°C



17% vol

Azúcar residual: 46gr/L



2,5 años (media)



NOTA DE CATA

Con un toque de nuez y ligeramente dulce. **A la vista:** bonito y luminoso color ambarino con reflejos verdosos en el borde. **Aromas y Sabores:** elegante y amplio en la nariz, con un notable toque a nuez con matices acaramelados. Notas de roble integradas en un vino voluptuoso y semi-seco.

STORYTELLING

Una selección de las más finas uvas Palomino provenientes de los mejores Pagos del Triángulo de Jerez, combinadas con una pequeña porción de Pedro Ximénez. Las uvas Palomino son recolectadas delicadamente y prensadas, fermentadas a temperatura controlada y el vino resultante fortificado hasta alcanzar los 17%. Luego se lo traslada a barricas de roble Americano donde envejece una media de 2,5 años con el tradicional sistema de Soleras. El microclima especial de El Puerto de Santa María permite que éste proceso oxidativo se desarrolle de una forma delicada, imprimiendo al vino su maravillosa personalidad.

MARIDAJE

Estupendo como aperitivo o después de una buena comida/cena. Marida perfectamente con sopas, carnes blancas, pescado azul y quesos curados, queso crema suave, Foie gras, ensalada de frutas.

SALES TIPS

- **Experiencia y tradición: más de dos siglos seleccionando y elaborando vinos de Jerez.**
- Envejecimientos más largos: excedemos el envejecimiento establecido por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez lo que da a nuestros vinos un carácter extraordinario.
- Auténtica solera para vinos de alta calidad: sistema genuino dinámico “Criaderas & Soleras” que permite estándares de calidad consistentes año tras año.
- Portfolio Amplio: una gama de vinos versátil para cada momento.





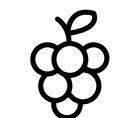
OSBORNE SHERRY GOLDEN

DULCE Y CON UN TOQUE A NUEZ



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Palomino Fino



12-16°C



15% vol

Azúcar residual: 105gr/L



2,5 años (media)



NOTA DE CATA

Dulce y con un toque a nuez. **A la vista:** Luminoso y profundo color caoba, muestra algo de viscosidad y buen cuerpo.

Aromas y Sabores: Textura satinada, aromas dulces a nuez redondeadas con toques a pasas y roble. Increíblemente placentero.

STORYTELLING

Una selección de las más finas uvas Palomino provenientes de los mejores Pagos del Triángulo de Jerez, combinadas con una pequeña porción de Pedro Ximénez. Las uvas Palomino son recolectadas delicadamente y prensadas, fermentadas a temperatura controlada y el vino resultante fortificado hasta alcanzar los 15%. Luego se lo traslada a barricas de roble Americano donde envejece una media de 2,5 años con el tradicional sistema de Soleras. El microclima especial de El Puerto de Santa María permite que éste proceso oxidativo se desarrolle de una forma delicada, imprimiendo al vino su maravillosa personalidad.

MARIDAJE

Disfrútelo ligeramente frío, solo o acompañando cualquier postre como tarta de manzana, queso crema suave, foie gras, ensalada de frutas, almendras o nueces.

SALES TIPS

- **Experiencia y tradición: más de dos siglos seleccionando y elaborando vinos de Jerez.**
- Envejecimientos más largos: excedemos el envejecimiento establecido por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez lo que da a nuestros vinos un carácter extraordinario.
- Auténtica solera para vinos de alta calidad: sistema genuino dinámico “Criaderas & Soleras” que permite estándares de calidad consistentes año tras año.
- Portfolio Amplio: una gama de vinos versátil para cada momento.





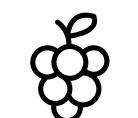
OSBORNE SHERRY CREAM

REDONDO Y ATERCIOPELADO



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Palomino Fino, Pedro Ximénez



10-12°C



17% vol

Azúcar residual: 125gr/L



4 años (media)



NOTA DE CATA

Dulce y con un toque a nuez. **A la vista:** Color caoba con reflejos rojizos, ligeramente viscoso. **Aromas y Sabores:** Aroma a higos y pasas con toques de nuez. Redondo y aterciopelado con exuberante sabor a caramelo equilibrado con notas especiadas de roble. Delicioso, en capas y con un largo retrogusto.

STORYTELLING

Una selección de las más finas uvas Palomino provenientes de los mejores Pagos del Triángulo de Jerez, combinadas con una pequeña porción de Pedro Ximénez. Las uvas Palomino son recolectadas delicadamente y prensadas, fermentadas a temperatura controlada y el vino resultante fortificado hasta alcanzar los 17%. Luego se lo traslada a barricas de roble Americano donde envejece una media de 4 años con el tradicional sistema de Soleras. El microclima especial de El Puerto de Santa María permite que éste proceso oxidativo se desarrolle de una forma delicada, imprimiendo al vino su maravillosa personalidad.

MARIDAJE

Disfrútelo ligeramente frío, solo o acompañando cualquier postre como tarta de manzana, queso crema suave, foie gras, ensalada de frutas, almendras o nueces.

SALES TIPS

- **Experiencia y tradición: más de dos siglos seleccionando y elaborando vinos de Jerez.**
- Envejecimientos más largos: excedemos el envejecimiento establecido por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez lo que da a nuestros vinos un carácter extraordinario.
- Auténtica solera para vinos de alta calidad: sistema genuino dinámico “Criaderas & Soleras” que permite estándares de calidad consistentes año tras año.
- Portfolio Amplio: una gama de vinos versátil para cada momento.





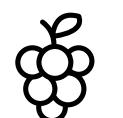
OSBORNE SHERRY PEDRO XIMÉNEZ 1827

VINO DULCE NATURAL



D.O. Jerez

Formato: 75CL



Pedro Ximénez



12-16°C



17% vol

Azúcar residual: 425gr/L



5 años (media)



PREMIOS 2014

Oro · China Wine & Spirits

Awards Best

Oro · International Wine & Spirit

Competition

NOTA DE CATA

Seco, fresco y ligeramente salado. **A la vista:** Color caoba muy profundo e intenso. Denso, opaco y viscoso. **Aromas y Sabores:** Extraordinario aroma a pasas, higos y dátiles, con matices de café tostado y roble. Con mucho cuerpo, dulce y aterciopelado. Un delicioso vino para mimarse a uno mismo.

STORYTELLING

Delicioso, elegante y generoso. El Pedro Ximénez de Osborne posee un intenso aroma a pasas, ricas en matices, de acuerdo con su elaboración y envejecimiento, garantizando un resultado igualmente armonioso y complejo. Osborne Pedro Ximénez es un regalo para los sentidos. Las uvas Pedro Ximénez son suavemente prensadas, seguido de una fermentación a una temperatura controlada de 24°C/75°F. Una vez el vino alcanza 11%-12% vol., se le agrega aguardiente de vino hasta llegar a 17% vol.

MARIDAJE

Un auténtico regalo en sí mismo, apenas frío. El compañero perfecto para quesos azules como Cabrales, Stilton o Roquefort. Ideal con postres hechos con chocolate negro amargo. Queso azul, Cheese cake, Chocolate amargo.

SALES TIPS

- Delicioso, dulce y opulento.
- Fácil de beber.
- Un sabor para maridaje sorprendente.

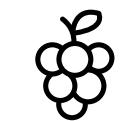


COQUINERO FINO EN RAMA



D.O. Jeréz
Pago Balbaína

Format: 50CL



Palomino Fino



8-10°C



17% vol

Residual Sugar: 0,9 g/L



6,5 años (media)



SALES TIPS

- Producción limitada: 7.300 botellas al año
- Las uvas Palomino se vendimian a mano.
- Al menos seis años y medio de envejecimiento biológico en sistema dinámico de criaderas y solera bajo velo de flor antes de la saca.
- Embotellado en rama.

NOTAS DE CATA

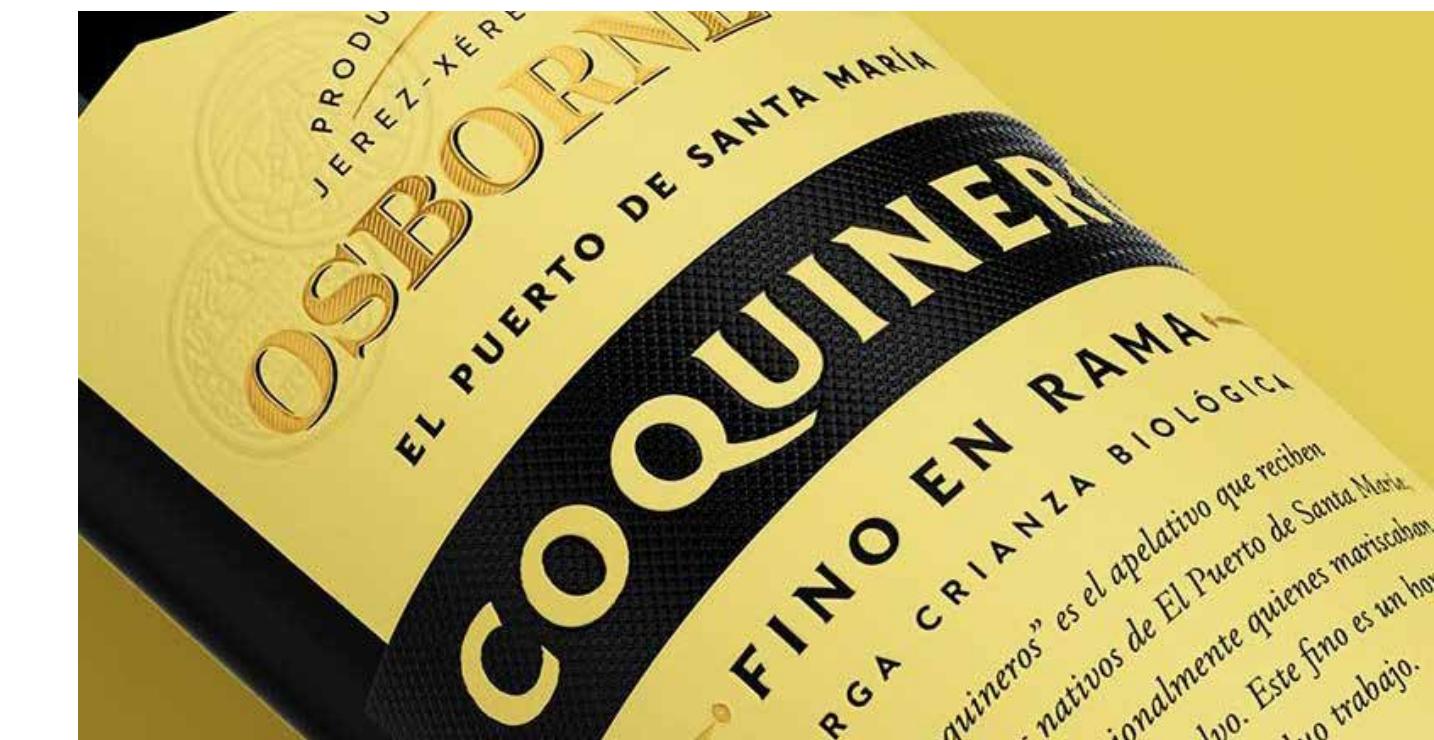
A la vista: Color oro pajizo, con reflejos ambarinos.

En nariz: Intensa levadura de flor, punzante pero complejo, con notas de albariza, aromas marineros y delicados toques herbáceos, manzana verde y avellanas.

En boca: seco, cortante, notas amargas, con buena estructura y prolongado final salino con recuerdos a agua marina y almendra tostada.

STORYTELLING

El carácter verdaderamente único de Coquinero es el resultado de la herencia de un proceso de envejecimiento biológico, con el carácter delicado de un fino con una crianza prolongada. El proceso laborioso detrás de su elaboración y envejecimiento inspiró el nombre de este vino, ya que rinde homenaje al arduo trabajo de mariscadores que tradicionalmente se han dedicado a la recogida de este afamado manjar de la cocina portuense.



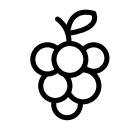


LA HONDA AMONTILLADO EN RAMA



D.O. Jeréz
Pago Balbaína

Format: 50CL



Palomino Fino

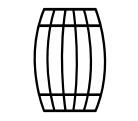


10-12°C



22,1% vol

Residual Sugar: 1,6 g/L



22 años (media)



NOTAS DE CATA

A la vista: Color ámbar topacio intenso, lágrima definida.

En nariz: Perfil afilado de amontillado clásico con una expresión soberbia. Notas de oxidación, cúrcuma, madera noble, cáscara de nueces, avellana y toques de caramelo toffe.

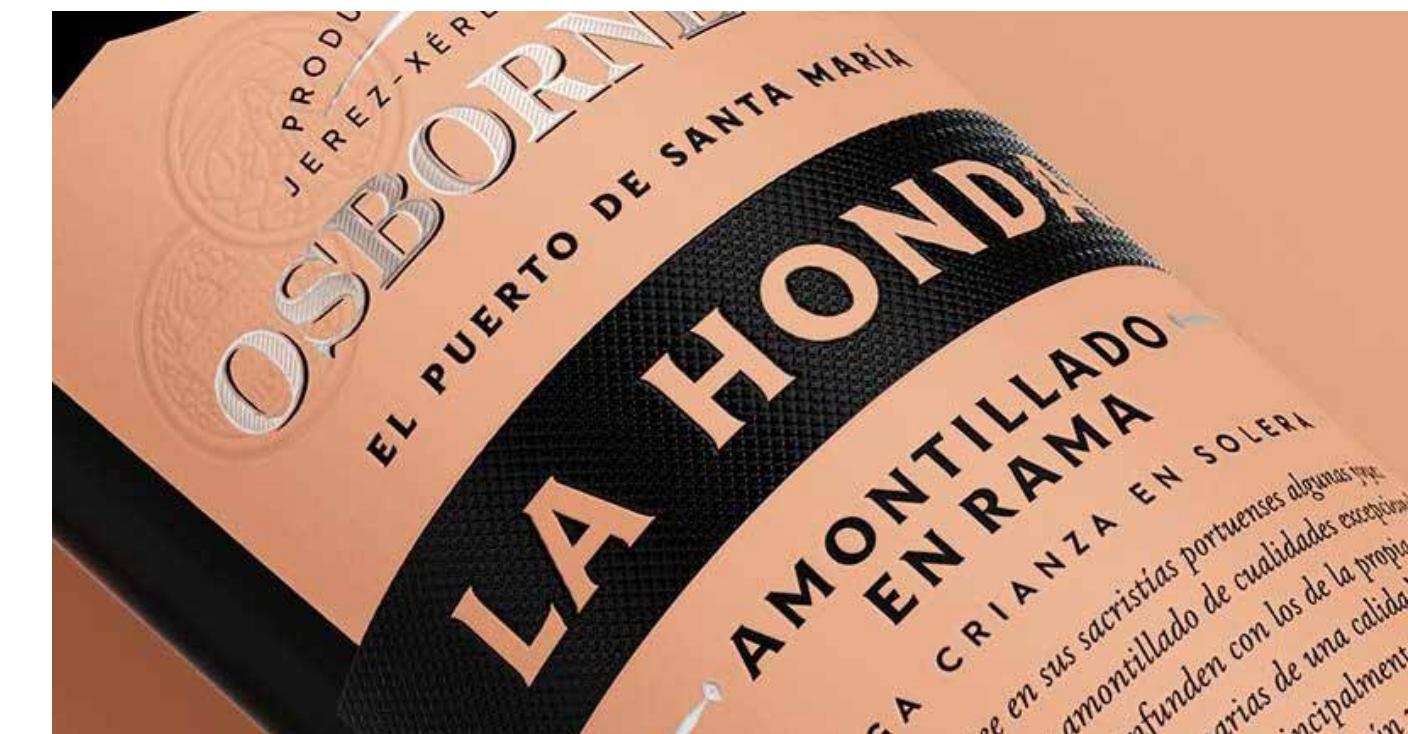
En boca: Potente y de gran estructura, con sabrosa acidez y suave astringencia, el paso de boca encuentra caramelo tostado, especias y naranja escarchada.

STORYTELLING

Probablemente fundada a partir de la solera de Fino La Honda a partir de 1852 -las botas son más modernas que las de Fino La Honda-. Es de resaltar su ubicación en la Bodega de La Honda, una de las naves más antiguas del El Puerto de Santa María y próxima a la residencia del que fuera presidente de la compañía D. Antonio Osborne. Esta bodega contaba con una particularidad que da origen a su nombre: se encontraba por debajo del nivel de las propiedades aledañas, lo que imprimía unas cualidades únicas a sus vinos debido al especial microclima en la bodega, muy húmedo y protegido de los cambios de temperatura.

SALES TIPS

- Producción limitada: 6.600 botellas al año
- Crianza oxidativa durante 18 años en sistema dinámico de criaderas y solera.



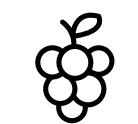


LA HONDA FINO EN RAMA



D.O. Jeréz
Pago Balbaína

Format: 50CL



Palomino Fino



8-10°C



16% vol
Residual Sugar: 0,9 g/L



12 años (media)



NOTAS DE CATA

A la vista: Color oro intenso con brillos ámbar.

En nariz: Notas de levadura de flor atenuada por intensas notas de oxidación, muy complejo. Notas de caramelo tostado, con recuerdos a mazapán, salitre, almendras, avellanas y nueces garrapiñadas.

En boca: Entrada seca y con volumen. Con un punto salino. Poderoso paso de boca, largo y untuoso con notas de madera noble. Final cítrico, con fuerte persistencia de frutos secos.

STORYTELLING

Solera fundada en el 1852 y botas construidas en 1851 en la antigua Bodega La Honda, destinada a la elaboración de los vinos finos y "finos amontillados". En un momento clave en la historia de la sociedad Duff-Gordon, regentada por la viuda de Thomas Osborne, Aurora Böhl y Larrea que emprende una ampliación del negocio adquiriendo en 1857, varias naves de bodega y de tonelería, entre las que se encuentra La Honda. ¿Qué vio Aurora en estas soleras? ¿Acaso eran vinos especiales? Podría tratarse de aquellos vinos mal fortificados cuya crianza biológica los afinó y volvió más delicados. Por otra parte, en los años '10 del siglo pasado, la solera se componía de 10 escalas cuando se vendían finos muy pasados y recios. Sin embargo el consumidor comenzó a demandar vinos con un paladar más suave, la casa decidió lanzar al mercado un nuevo fino extraído de la quinta escala de Fino Honda, dando origen así a nuestro Fino Quinta, buque insignia de Bodegas Osborne.

SALES TIPS

- Producción limitada: 10.600 botellas al año
- Las uvas Palomino se vendimian a mano.
- Crianza biológica durante 12 años en sistema de solera y criaderas.





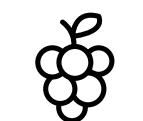
OSBORNE AMONTILLADO 51

UNO DE LOS AMONTILLADOS CON MÁS PRESTIGIO



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Palomino Fino



15-19°C



19% vol

Azúcar residual: >9gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2019

Medalla de Plata (91 puntos) · DAWA

PREMIOS 2018

Medalla de Plata · Concours Mondial de Bruxelles

"Best Dry Fortified Champion Wines from Spain" Awards

NOTA DE CATA

A la vista: Color ámbar topacio de gran brillantez complementado por amplios ribetes yodados. **En nariz:** Aromas complejos a madera fina y frutos secos como la avellana, muy evolucionado por su largo envejecimiento. **En boca:** En la boca donde se termina de perfilar este gran vino, potente y muy estructurado que se muestra sabroso y algo amargo, lo que le confiere mucha elegancia.

STORYTELLING

A lo largo de las décadas, la familia Osborne ha consolidado de manera constante una colección inigualable de VORS (Very Old Rare Sherries), más que vinos, auténticas joyas enológicas. Solera fundada en 1830; su nombre hace referencia al número total de botas que componen la solera y al hecho de que el vino se extraiga de la 1a criadera. Toda la colección de botas se divide en 4 criaderas.

MARIDAJE

Disfruta con frutos secos, Ibéricos (jamón, paleta, lomo), embutidos, quesos curados, salazones/ensaladas, consomés, cremas de setas, pescado crudo/al horno/sal, mariscos, ahumados, atún fresco, alcachofas/espárragos, setas, carnes de caza/estofados, platos especiados, risotto de setas.

SALES TIPS

- Pago Macharnudo.
- **Mejor enología Jerezana.**
- Originalmente de Bodegas Domecq.
- Perfil de vino más seco, respondiendo a consumidor francés.
- 4 estilos clásicos de un pago.
- Escasa disponibilidad.
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





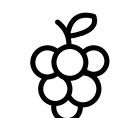
OSBORNE CAPUCHINO

EL PATRIMONIO DE UNA REGIÓN



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Palomino Fino



15-18°C



20% vol

Azúcar residual: >9gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2019

97 puntos • Decanter Best of Show DAWA

94 puntos • Guía Gourmets

PREMIOS 2018

94 puntos • Guía Peñín

Medalla de Plata • Decanter

PREMIOS 2013

94 puntos RP • Wine Advocate

Gold Gran Bacchus • Bacchus

NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba brillante. **En nariz:** Emanando aromas avellanados, con matices de roble. Tiene la vinosidad y gordura de oloroso y la nariz delicada y punzante del amontillado. **En boca:** Seco, equilibrado, elegante y muy persistente.

STORYTELLING

A lo largo de las décadas, la familia Osborne ha consolidado de manera constante una colección inigualable de VORS (Very Old Rare Sherries), más que vinos, auténticas joyas enológicas. Fundada en 1790, esta solera conmemora la llegada de la Orden de los frailes Capuchinos a Jerez. Más de dos siglos después, este Palo Cortado encarna el patrimonio de toda una región. Este vino fue envejecido biológicamente bajo la levadura de flor durante 8 a 14 años, se convirtió en un amontillado, y más tarde fue designado como Palo Cortado. Toda la colección de botas se divide en 5 criaderas. Envejecido en el tradicional sistema de criaderas y soleras.

MARIDAJE

Frutos secos, Ibéricos (jamón, paleta, lomo), embutidos, escabechados, atún fresco, setas, carnes de caza, estofados, guisos de carne (rabo de toro), platos especiados.

SALES TIPS

- Pago Macharnudo.
- **Mejor enología Jerezana.**
- Originalmente de Bodegas Domecq.
- Perfil de vino más seco, respondiendo a consumidor francés.
- 4 estilos clásicos de un pago.
- Escasa disponibilidad.
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





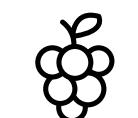
OSBORNE SIBARITA

UNA VENTANA AL PASADO



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Palomino Fino



15-18°C



20% vol

Azúcar residual: >9gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2019

95 puntos • Guía Peñín

PREMIOS 2018

Medalla de Oro • Decanter

95 puntos • Guía Peñín

PREMIOS 2015

Medalla de Plata Sobresaliente • IWSC

NOTA DE CATA

A la vista: Color es topacio intenso y brillante, con ciertos reflejos rojizos de gran belleza. **En nariz:** Aromas maduros, de frutos secos que recuerdan a nuez, con profundos e interesantes toques de especias y madera de roble. **En boca:** Redondo, llena la boca y se muestra suave a la vez que bien equilibrado, con un final largo y persistente.

STORYTELLING

A lo largo de las décadas, la familia Osborne ha consolidado de manera constante una colección inigualable de VORS (Very Old Rare Sherries), más que vinos, auténticas joyas enológicas. Sibarita proviene de una de las soleras más antiguas del marco. Desde su creación en 1792, este exquisito vino se ha convertido en un homenaje a quienes disfrutan del placer de mirar hacia adelante a través de la ventana del pasado.

MARIDAJE

Disfruta con frutos secos, paleta/caña de lomo, embutidos, quesos curados/muy curados, quesos de pasta, escabechados, ahumados, atún fresco, setas, tartar/carpaccio, carnes de caza/estofados, guisos de carne (rabo de toro), platos especiados, higos, dátiles.

SALES TIPS

- Pago Macharnudo.
- **Mejor enología Jerezana.**
- Originalmente de Bodegas Domecq.
- Perfil de vino más seco, respondiendo a consumidor francés.
- 4 estilos clásicos de un pago.
- Escasa disponibilidad.
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





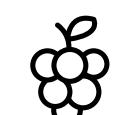
OSBORNE VENERABLE

UN VINO DIGNO DE VENERACIÓN



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Pedro Ximénez



15-18°C



17% vol

Azúcar residual: 400gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2018

Medalla de Platino (97 puntos) · Guía Peñín
97 puntos · Guía Peñín

PREMIOS 2016

Medalla de Plata · Decanter

PREMIOS 2014

Medalla de Oro · Decanter

NOTA DE CATA

A la vista: Bello y penetrante color caoba muy oscuro, ribeteado de tonos yodados que deja notar su alta densidad.

En nariz: Una extraordinaria capacidad aromática, con profundos y dulces aromas a pasas y torrefactos, con un complejo trasfondo de crianza que dejan paso a un sabor a tostados y un agradable dulzor. **En boca:** Resulta amplio, suave y el final es largo y persistente, con elegantes tonos amargos en el post-gusto.

STORYTELLING

A lo largo de las décadas, la familia Osborne ha consolidado de manera constante una colección inigualable de VORS (Very Old Rare Sherries), más que vinos, auténticas joyas enológicas. El año 1902 marcó la base de esta solera, que ha creado un vino digno de veneración, no solo por su antigüedad, sino también por su exquisita complejidad. Las uvas se dejan asoleo antes de prensarlas para liberar pequeñas cantidades de jugo ultra dulce. Envejecido en el tradicional sistema de criaderas y soleras durante varias generaciones.

MARIDAJE

Quesos curados/muy curados, quesos azules, postres con helado, frutos rojos, repostería, chocolates puros/con sal.

SALES TIPS

- Pago Macharnudo.
- **Mejor enología Jerezana.**
- Originalmente de Bodegas Domecq.
- Perfil de vino más seco, respondiendo a consumidor francés.
- 4 estilos clásicos de un pago.
- Escasa disponibilidad.
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





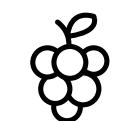
OSBORNE SOLERA AOS

LA CONMEMORACIÓN DE UN NACIMIENTO



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Palomino Fino

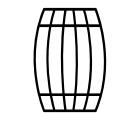


15-18°C



22% vol

Azúcar residual: 6gr/L



25 años (media)



PREMIOS 2019

98 puntos · Guía Gourmets

PREMIOS 2018

Medalla de Platino · Decanter
96 puntos · Guía Peñín

PREMIOS 2015

96 puntos · Guía Peñín

NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba oscuro con ribetes verdosos. Brillante. **En nariz:** Complejo e intenso, punzante atenuado con matices aldehídicos de crianza biológica ligeramente perceptibles junto a notas dominantes de elegante roble, con recuerdos a vainilla, almendras tostadas y nueces. **En boca:** Muy seco, con mucho cuerpo, con buena entrada y de gran amplitud en boca, redondo con sabor a nueces y recuerdos a mermelada cítrica y mazapán. Final muy largo y persistente.

STORYTELLING

La familia Osborne se siente orgullosa de los vinos RARE de esta colección ya que cada gota encarna su herencia y tradición. Más que vinos; auténticas joyas enológicas. Solera fundada en 1903 por el Conde de Osborne D. Tomás Osborne Guezala en conmemoración del segundo nacimiento de su hijo Antonio. AOS es el acrónimo de Antonio Osborne Solera. El Conde determinó expresamente que este vino no podría ser embotellado hasta 1924, cuando su hijo cumpliera 21 años, en aquellos tiempos la mayoría de edad.

MARIDAJE

Disfruta con: frutos secos, Ibéricos (jamón, paleta, lomo), embutidos, quesos curados, salazones/ensaladas, consomés, cremas de setas, pescado crudo/al horno/sal, mariscos, ahumados, atún fresco, alcachofas/espárragos, setas, carnes de caza/estofados, platos especiados, risotto setas.

SALES TIPS

- Pago Balbaína.
- **Mejor enología Portuense.**
- Osborne, perfil de vino responde gusto consumidor inglés.
- Vinos de blending, RARE, diseñados exclusivamente para clientes.
- Soleras fundacionales, 5 historias familiares.
- **Escasísima disponibilidad.**
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





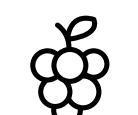
OSBORNE SOLERA BC 200

UN VINO PARA LA CORTE REAL



D.O. Jerez

Formato: 50CL



88% Palomino Fino, 12% Pedro Ximénez



15°C



22% vol

Azúcar residual: 6gr/L



40 años (media)



PREMIOS 2019

Bacchus de Oro • Bacchus
Medalla de Plata • Decanter

PREMIOS 2015

97 puntos • Guía Peñín

PREMIOS 2014

97 puntos • Guía Peñín

92 puntos • The Wine Spectator

NOTA DE CATA. **A la vista:** Vino brillante y transparente, de color caoba oscuro con reflejos rojizos. **En nariz:** Vino de gran estilo y de extraordinaria complejidad aromática, muy potente. Predominan los aromas terciarios procedentes de un prolongado envejecimiento en madera de roble de gran finura. Destacan notas de roble tostado, vainilla, nuez, chocolate y pasas. **En boca:** Vino de alta expresividad, de entrada suave, ligeramente abocado, aterciopelado, con mucho cuerpo, amplio, sólido y sabroso. Vuelven a destacar las notas de madera vieja de roble y pasas. Su persistencia tiende al infinito.

STORYTELLING. La familia Osborne se siente orgullosa de los vinos RARE de esta colección ya que cada gota encarna su herencia y tradición. Más que vinos; auténticas joyas enológicas. La solera fundacional del original "ABC" fue establecida en 1864, una de las más antiguas de Bodegas Osborne, compuesta originalmente por 3 soleras y 200 botas. La totalidad de la solera "A" fue enviada a la Corte Imperial de San Petersburgo en 1888 para disfrute de la familia del zar Alejandro III de Rusia, quedando sólo en poder de la bodega las soleras "B" y "C", de ahí su nombre. El número 200 hace referencia al número total de botas que originalmente componían la Solera.

MARIDAJE. Disfruta con: caña de presa, quesos azules, quesos de pasta, foie gras, patés picantes, platos especiados, frutos rojos, cítricos, pastelería fina árabe y oriental, repostería.

SALES TIPS

- Pago Balbaína.
- **Mejor enología Portuense.**
- Osborne, perfil de vino responde gusto consumidor inglés.
- Vinos de blending, RARE, diseñados exclusivamente para clientes.
- Soleras fundacionales, 5 historias familiares.
- **Escasísima disponibilidad.**
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





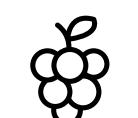
OSBORNE SOLERA INDIA

UN VIAJE A LAS INDIAS



D.O. Jerez

Formato: 50CL



88% Palomino Fino, 20% Pedro Ximénez



15°C



22% vol

Azúcar residual: 70gr/L



25 años (media)



PREMIOS 2019

Medalla de Oro • Concours Mondial de Bruxelles

97 puntos • Guía Gourmets

96 puntos • Guía Peñín

PREMIOS 2018

Medalla de Plata • Decanter

PREMIOS 2013

95 puntos • The Wine Advocate
Robert Parker

NOTA DE CATA

A la vista: Vino de color caoba muy oscuro, opaco. **En nariz:** Vino de un enorme potencial aromático, de gran bouquet de oxidación, en el que dominan notas de madera procedentes de prolongado tiempo de envejecimiento en roble, perfectamente integradas con matices torrefactos, de nuez moscada, caramelo tostado y pasas. **En boca:** Vino de gran estructura, rico, untuoso, aterciopelado, ligeramente salino, muy expresivo y tánico a la boca con un larguísimo final.

STORYTELLING

La familia Osborne se siente orgullosa de los vinos RARE de esta colección ya que cada gota encarna su herencia y tradición. Más que vinos; auténticas joyas enológicas. Según la leyenda, este vino viajaría miles de millas antes de llegar a su destino: la misión diplomática de la corona española en las antiguas colonias de América del Sur - "Las Indias".

MARIDAJE

Disfruta con quesos azules, quesos de pasta, foie gras, ahumados, platos especiados, frutos rojos, cítricos, repostería.

SALES TIPS

- Pago Balbaína.
- **Mejor enología Portuense.**
- Osborne, perfil de vino responde gusto consumidor inglés.
- Vinos de blending, RARE, diseñados exclusivamente para clientes.
- Soleras fundacionales, 5 historias familiares.
- **Escasísima disponibilidad.**
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





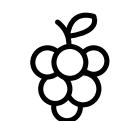
OSBORNE SOLERA PAP

HOMENAJE AL TRIÁNGULO DE ORO



D.O. Jerez

Formato: 50CL



92% Palomino Fino, 8% Pedro Ximénez



14°C



22% vol
Azúcar residual: 90gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2018

97 puntos • Guía Repsol
96 puntos • Guía Peñín

PREMIOS 2014

91 puntos • The Wine Spectator

PREMIOS 2007

97 puntos • The Wine Advocate
Robert Parker

NOTA DE CATA

A la vista: Vino brillante y transparente, de color caoba muy oscuro. **En nariz:** Muy complejo y aromático, elegante y redondo, con notas de roble tostado y recuerdos a cera y cacao. **En boca:** Muy expresivo y sabroso, amplio, con sabor a nueces, bien equilibrado y persistente, con un paso de boca espectacular y final muy largo y ligeramente abocado.

STORYTELLING

La familia Osborne se siente orgullosa de los vinos RARE de esta colección ya que cada gota encarna su herencia y tradición. Más que vinos; auténticas joyas enológicas. En 1911, se reservaron seis botas de un envío con destino a Inglaterra. Una década más tarde, debido a la sorprendente evolución de los vinos, se embotelló como homenaje al “Triángulo de Oro” de la región de Jerez.

MARIDAJE

Disfruta con frutos secos, quesos curados/muy curados, quesos de pasta, quesos azules, platos especiados, lasañas, cítricos.

SALES TIPS

- Pago Balbaína.
- **Mejor enología Portuense.**
- Osborne, perfil de vino responde gusto consumidor inglés.
- Vinos de blending, RARE, diseñados exclusivamente para clientes.
- Soleras fundacionales, 5 historias familiares.
- **Escasísima disponibilidad.**
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





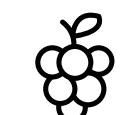
OSBORNE SOLERA PX VIEJO

UNA SOLERA DE UN SOLO TONEL



D.O. Jerez

Formato: 50CL



Pedro Ximénez



16°C



17% vol

Azúcar residual: 450gr/L



30 años (media)



PREMIOS 2019

Medalla de Platino (97 puntos) · DAWA Bacchus de Oro · Bacchus 97 puntos · Guía Peñín

PREMIOS 2018

97 puntos · Guía Peñín

PREMIOS 2007

98 puntos · The Wine Advocate Robert Parker

NOTA DE CATA

A la vista: Vino de color caoba muy oscuro, opaco, profundo. **En nariz:** Vino de gran riqueza aromática, con profundos aromas de pasificación, acompañados con notas de miel, mermelada de ciruelas, torrefactos, almendras, heno, frutas en almíbar y dátiles. **En boca:** Vino prodigiosamente dulce, denso, muy untuoso y especiado, sabroso y elegante, con notas de pasas, manzanas y caramelo. Se trata de un vino exquisito.

STORYTELLING

La familia Osborne se siente orgullosa de los vinos RARE de esta colección ya que cada gota encarna su herencia y tradición. Más que vinos; auténticas joyas enológicas. Extraído de una solera fundada en 1905, formada por una única bota y 3 criaderas de 9-7-7 botas respectivamente. Este vino es, sin duda, el buque insignia de la bodega, su singularidad ha recibido los más altos reconocimientos internacionales.

MARIDAJE

Disfruta con quesos curados/muy curados, quesos azules, postres con helado, frutos rojos, repostería, chocolate amargo/con sal.

SALES TIPS

- Pago Balbaína.
- **Mejor enología Portuense.**
- Osborne, perfil de vino responde gusto consumidor inglés.
- Vinos de blending, RARE, diseñados exclusivamente para clientes.
- Soleras fundacionales, 5 historias familiares.
- **Escasísima disponibilidad.**
- La más importante colección de vinos viejos y RARE (únicos, excepcionales) de vinos de Jerez.
- **Auténticas joyas enológicas.**
- Esencia de la historia de los vinos de Jerez.





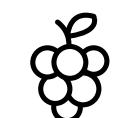
OSBORNE WHITE PORTO

FRESCO Y FLORAL



D.O. Porto

Formato: 75CL



Malvasía Fina, Códega, Gouveio



8°-12°C



19,5% vol
Azúcar residual: 108gr/L



2,5 años (media)



NOTA DE CATA

A la vista: Color dorado brillante con una viscosidad media. **Aromas y Sabores:** Remarcablemente fresco con un toque ligeramente floral. Intensamente afrutado y con delicioso sabor a miel, muestra un buen equilibrio entre dulzura y acidez.

STORYTELLING

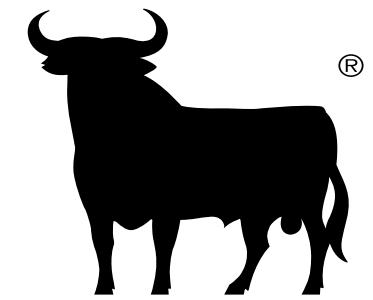
El Porto White de Osborne es un magnífico oporto en el que Osborne ha aplicado todos sus conocimientos en el cuidado de uvas blancas como hace en Jerez; unido con la tradición en la producción de los mejores vinos de Oporto. Las uvas es totalmente despalillada. Se vinifican como un vino blanco en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Luego, envejecen en barricas de roble por dos años y medio.

MARIDAJE

Tarta de fresas, tarta de limón, melocotones con nata, chocolate blanco con fresas

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





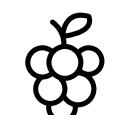
OSBORNE RUBY PORTO

RICO Y DELICIOSO



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa,
Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca



15-17°C



19,5% vol

Azúcar residual: 106gr/L



4 años (media)



SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**

NOTA DE CATA

A la vista: Color rubí intenso y bonito, con viscosidad media.

Aromas y Sabores: Aromas y sabores ricos en frutos rojos, equilibrado con matices especiados. Deliciosamente dulce y con taninos suaves.

STORYTELLING

El Porto Ruby de Osborne es un magnífico oporto en el que Osborne ha aplicado todos sus conocimientos y la tradición en la producción de los mejores vinos de Oporto. Las uvas es totalmente despalillada y la fermentación se lleva a cabo con un prolongado bombeo en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Luego, el vino es envejecido en barricas de roble durante alrededor de 3 años.

MARIDAJE

Tarta ácida de cereza, trufas de chocolate, queso azul.





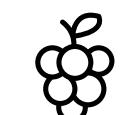
OSBORNE TAWNY PORTO

DULCE Y CON UN TOQUE A NUEZ



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca



8-12°C



19,5% vol
Azúcar residual: 103gr/L



4 años (media)



NOTA DE CATA

A la vista: Color dorado con toques marrones claros y buen cuerpo.

Aromas y Sabores: Sutil aroma a envejecimiento, desprende sabor a nuez con su dulzor natural y suaves taninos.

STORYTELLING

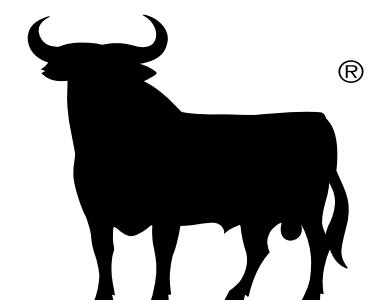
El Porto Tawny de Osborne es un vino afrutado, ligeramente dulce pero con todo el sabor y expresividad de la uva. Las uvas son completamente despalilladas y la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada removiendo constantemente. Luego, envejecen en barricas de roble durante 4 años.

MARIDAJE

Delicias de nuez, tarta de pecana, galletas/tarta de almendras, tarta de queso con caramelo tarta alemana de chocolate, tarta de manzana y canela, crème brûlée, tarta de coco, queso Cheddar ahumado, queso Pecorino, queso Manchego curado.

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





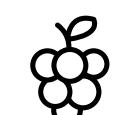
OSBORNE PORTO VINTAGE

AFRUTADO Y CON CUERPO



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela y Tinta Barroca



12-16°C



20% vol

Azúcar residual: 108,7gr/L



2 años (media)



PREMIOS 2004

Plata • IWSC

PREMIOS 2003

Oro • Concours Mondial de Bruxelles
Plata • Wine Masters Challenge Estoril
Plata • Monde Selection Bruxelles

NOTA DE CATA

A la vista: Color rubí intenso y profundo, muestra una increíble concentración. **Aromas y Sabores:** Profundos aunque elegantes aromas a mezcla de frutos del bosque con notas especiadas. En el paladar se expande para revelar un fondo adentrado, una excelente estructura y taninos maduros. Una joya que durará, al menos, 20 años.

STORYTELLING

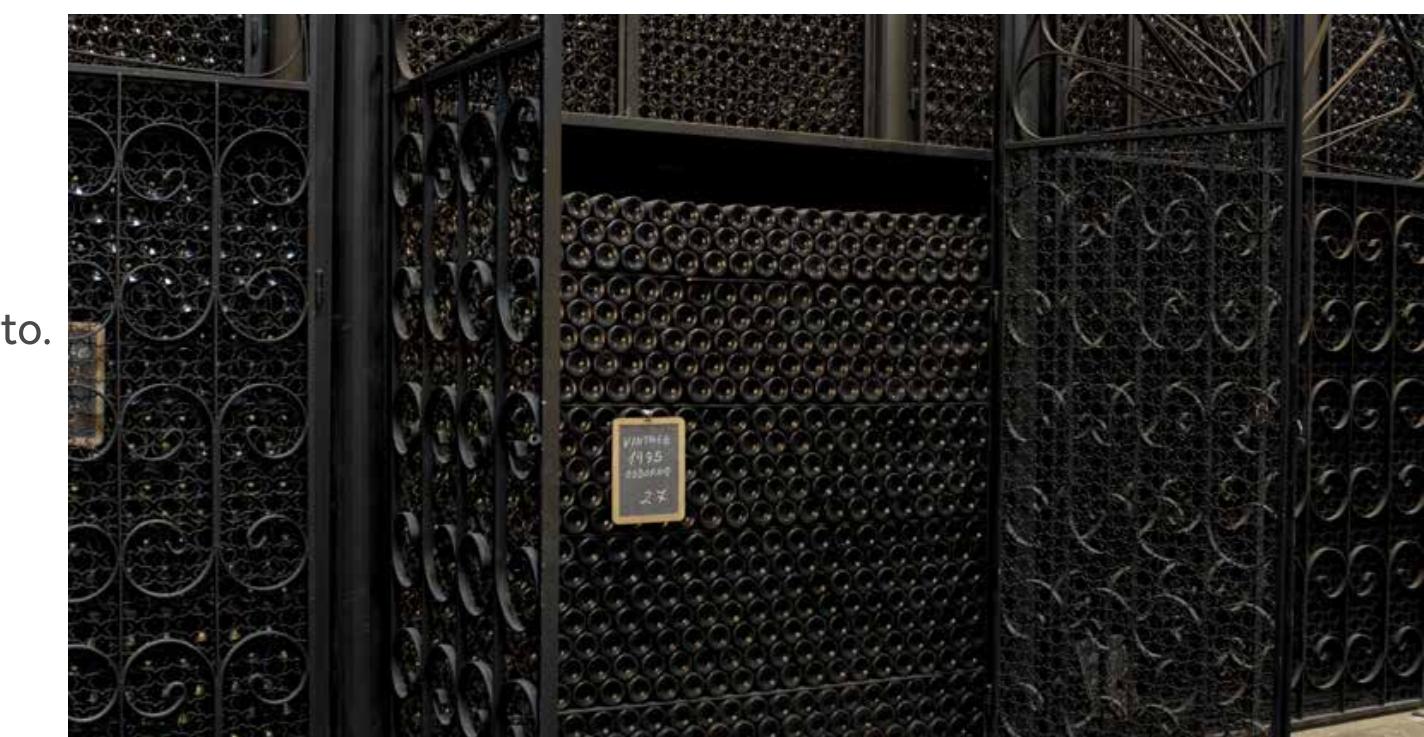
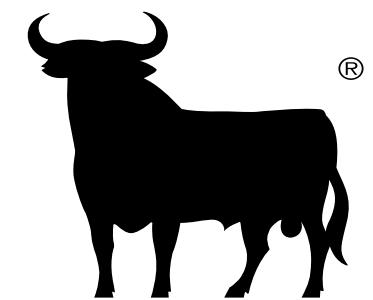
Este vino especial y único, solo se produce en años muy puntuales. Las uvas son parcialmente despalilladas y luego pisadas durante alrededor de 12 horas. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada removiendo constantemente para maximizar la extracción de colores y sabores. Una vez el vino alcanza el 6%-9% de alcohol, se añade aguardiente de vino al 77%. Luego la fermentación se detiene, dejando un dulzor natural en el vino. Durante la primavera siguiente a la añada, el vino es trasladado a las tradicionales barricas de Porto de 500L, llamados "pipas", donde envejece durante 2 años, antes de ser embotellado y seguir su proceso de envejecimiento.

MARIDAJE

Queso azul (Stilton/Roquefort/Cashel Blue/Bleu d'Auvergne/Gorgonzola), chocolate negro, higos, nueces.

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





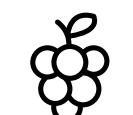
OSBORNE PORTO LBV

AFRUTADO Y CON CUERPO



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa,
Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca



12-18°C



19,5% vol
Azúcar residual: 100gr/L



5 años (media)



NOTA DE CATA

A la vista: Color morado oscuro, casi opaco y con una viscosidad pronunciada. **Aromas y Sabores:** Intensos aromas a frutos rojos y negros maduros. Denso e intenso aunque muy elegante, rico en carácter y estructura aristocrática con exuberantes notas a arándanos, violetas y cassis. Parece que permanece en el paladar para siempre.

STORYTELLING

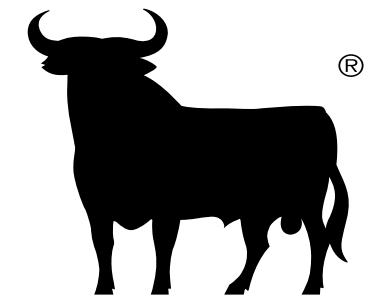
Este vino especial y único, solo se produce en años muy puntuales. Las uvas son parcialmente despalilladas y luego pisadas durante alrededor de 12 horas. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada removiendo constantemente para maximizar la extracción de colores y sabores. Una vez el vino alcanza el 6%-9% de alcohol, se añade aguardiente de vino al 77%. Luego la fermentación se detiene, dejando un dulzor natural en el vino. Durante la primavera siguiente a la añada, el vino es trasladado a las tradicionales barricas de Porto de 500L, llamados "pipas", donde envejece durante 5 años, antes de ser embotellado y seguir su proceso de envejecimiento.

MARIDAJE

Queijo da Serra, queso Parmesano, queso Stilton, chocolate negro, tarta alemana de chocolate salsa de chocolate, volcán de chocolate, pudding de chocolate.

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





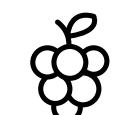
OSBORNE 10 YEARS OLD PORTO

ESPECIADO Y REDONDO



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca



17-18°C



20% vol

Azúcar residual: 112gr/L



10 años



PREMIOS 2004

Plata • Concours Mondiale Bruxelles

PREMIOS 2003

Plata • Wine Masters Challenge Estoril

PREMIOS 2002

Plata • Monde Selection Bruxelles

NOTA DE CATA

A la vista: Brillante y luminoso, color ambar con una buena densidad. **Aromas y Sabores:** Profunda complejidad y aromas a canela, almendras y nueces que permanecen por tiempo. Equilibrado en dulzor, muestra sabores a caramelo y nueces. ¡Un vino que vale la pena esperar durante 10 años!.

STORYTELLING

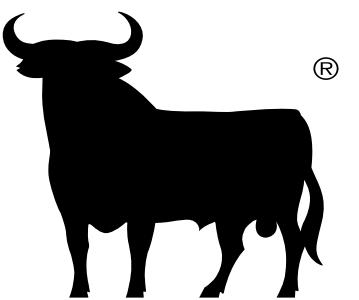
Los Oportos de Osborne son los guardianes de una larga tradición, son vinos con espíritu aventurero para disfrutar durante momentos de tranquilidad. Las uvas son parcialmente despalilladas y luego pisadas durante alrededor de 12 horas. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada removiendo constantemente para maximizar la extracción de colores y sabores. Una vez el vino alcanza el 6%-9% de alcohol, se añade aguardiente de vino al 77%. Luego la fermentación se detiene, dejando un dulzor natural en el vino. Durante la primavera siguiente a la añada, el vino es trasladado a las tradicionales barricas de Porto de 500L, llamados "pipas", donde envejece durante 10 años.

MARIDAJE

Queso/pudding con nueces, tarta de manzanas, higos, tarta de naranja, fresas cocinadas.

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





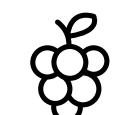
OSBORNE 20 YEARS OLD PORTO

COMPLEJO Y CON TOQUES A NUEZ



D.O. Porto

Formato: 75CL



Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca



15-17°C



20% vol

Azúcar residual: 108gr/L



20 años



PREMIOS 2003

91 puntos • Wine Spectator

PREMIOS 2002

Decanter Recommended
3 Estrellas • Spirit Journal

NOTA DE CATA

A la vista: Brillante y luminoso, color ambar con una buena densidad. **Aromas y Sabores:** Profunda complejidad y aromas a canela, almendras y nueces que permanecen por tiempo. Equilibrado en dulzor, muestra sabores a caramelo y nueces. ¡Un vino que vale la pena esperar durante 10 años!.

STORYTELLING

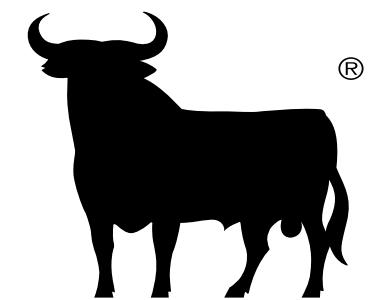
Osborne 20 Year Old Port es el oporto más viejo de Bodegas Osborne. Es un vino con un “long finish”, complejo y a la vez cálidos y lleno de sabores, para disfrutar sin tapujos. Las uvas son parcialmente despalilladas y fermentadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada removiendo constantemente para maximizar la extracción de colores y sabores. Luego es envejecido en barricas de roble durante 20 años.

MARIDAJE

Crème brûlée, tarta de almendras, queso Manchego/Parmesano, foie gras.

SALES TIPS

- **Exceptional localización en el Valle del Duero rodeada de montañas, con unos suelos únicos y un clima característico, produce uvas fácilmente identificables alrededor del mundo.**
- Portofolio completo para disfrutar: distintos estilos de Porto.
- Extensa gama de vinos fortificados.
- Experiencia y tradición en la elaboración de vinos.
- **El Toro de Osborne, un aval de calidad.**





NORDÉS VERMOUTH BLANCO

Formato:



NOTA DE CATA

Un vermut refrescante, suave y aromático.

A la vista Atractivo color amarillo pálido y reflejos verdes.

En nariz: Excepcionales notas herbáceas y saladas.

En boca: Un delicado amargor y picor, para crear un final suave y elegante.

STORYTELLING

Un sabor único y diferente gracias a su carácter vírico. Una cuidada selección de uvas y botánicos, como la salvia, el hinojo marino y el laurel, consagrados para crear un vermut singular, refrescante, suave y aromático.

Llamado así por el mítico viento que anuncia la llegada del buen tiempo en Galicia, el Vermut Nordés Blanco celebra una tierra de la costa atlántica, conocida por su gastronomía autóctona.

SALES TIPS

Introducción del vermut en la gama Nordés por primera vez.





NORDÉS VERMOUTH ROJO

Formato:



NOTA DE CATA

Un vermut refrescante, suave y aromático.

A la vista: Excepcional color rojo cereza, único y diferente.

En nariz: Notas de vino se unen a aromas cítricos y herbáceos.

En boca: Extraordinario final agradable y ligeramente amargo.

STORYTELLING

Un sabor único y diferente gracias a su carácter vírico. Una cuidada selección de uvas y botánicos, como la salvia, como la salvia, el hinojo marino y el laurel, consagrados para crear un vermut singular, refrescante, suave y aromático.

Llamado así por el mítico viento que anuncia la llegada del buen tiempo en Galicia, el Vermut Nordés Blanco celebra una tierra de la costa atlántica, conocida por su gastronomía autóctona.

SALES TIPS

Introducción del vermut en la gama Nordés por primera vez.





VERMOUTH RED OSBORNE

UN TOQUE ANDALUZ

Formato: 75CL

Servir con hielo 15% vol



90 puntos • Guía intervinos

NOTA DE CATA

A la vista: Caoba rojizo, con reflejos naranjas. Brillante, denso. **En nariz:** aroma complejo que combina notas de crianza oxidativa conferidas por el tradicional sistema de Criaderas y Soleras de los vinos de Jerez con toques especiados. Destaca el ajenjo sobre sutiles notas de hierba gitanera (díctamo), canela, nuez moscada y corteza de naranja amarga. **En boca:** Un tuosa, aterciopelada, con un gran equilibrio entre el amargor de los botánicos y los rasgos del Jerez (frutos secos y pasas).

STORYTELLING

Con éste delicado vermouth, Bodegas Osborne, productor de vinos de Jerez desde 1772, hace un homenaje a una tradición centenaria, combinando dos de sus vinos de Jerez más renombrados, Medium and Pedro Ximénez, que aportan un toque de dulzor, intensidad y exquisitez. El Vermouth de Osborne da vida a un concepto de producto centenario, pero mejorado bajo el aval de esta marca centenaria. Un vermouth con la singularidad del Sherry de Osborne y un toque muy andaluz. Atractivo, fresco y vital, su elaboración parte de la centenaria creación del Sherry de Osborne y juega con la alquimia del tiempo y las suaves esencias botánicas para crear este vermut apasionado y de gran carácter.

SALES TIPS

- **Imagen de producto premium.**
- Capitaliza la experiencia y herencia de Osborne como elaborador de sherry.
- Incorpora el icono del toro.
- Contemporánea y con un toque clásico.
- Atractiva para los lineales.





Format: 75CL



Serve
with Ice



15% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Ámbar muy oscuro con notas rojizas.

En nariz: De intensidad media, muy equilibrada, combinando las notas del vino con aromas de ajenjo y de botánicos como artemisa, díctamo de creta, canela, genciana, clavo, coriandro, cuasia, sauco y enebro.

En boca: Entrada suave y dulce en boca, en equilibrio con las notas elegantemente amargas, características del vermut y que invitan a seguir bebiendo.

STORYTELLING

Como en todas las casas vermuteras, la receta es el secreto mejor guardado. DOMINGO es el resultado de combinar excelentes vinos con una selección de extractos de raíces, hojas y flores de plantas aromáticas y de especias. Esta selección es el toque maestro que marca la diferencia de nuestro producto y hace que sea único. El Vino base a partir del que se elabora DOMINGO es seleccionado y tratado cuidadosamente con el fin de conseguir un equilibrio con los botánicos sin que sobresalga uno por encima del otro. La maceración en frío que realizamos lo hace más respetuoso con los aromas de las hierbas y especias.

PERFECT SERVE

En vaso, frío, con dos piedras de hielo robusto y una rodaja de naranja.



OSBORNE



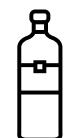
PORTFOLIO DE PRODUCTOS

TRAVEL RETAIL



ANÍS DEL MONO DULCE

UN CLÁSICO PARA DISFRUTAR



70CL



35% vol



PREMIOS 2014

Plata • Mundus Vini
Plata • IWSC

NOTA DE CATA

A la vista: Anís del Mono es incoloro, transparente y brillante. **En nariz:** Aroma suave y lleno. **En boca:** Dulce y persistente.

STORYTELLING

La historia de Anís del Mono comienza en 1870, Vicente Bosch, el creador de la marca, recibió como regalo un simpático monito proveniente de América, el cual acabó dando nombre a la marca. El diseño de la botella tiene un origen más romántico. El propio Bosch andaba buscando un regalo especial para su mujer y fue en la plaza Vendôme de París donde encontró el perfume perfecto y, en él, la inspiración para su botella de corte diamantado que se ha convertido en estández de la categoría, y en quizás la más icónica de España, integrándose en la cultura popular del país. La Fábrica de Anís de Mono en Badalona es una joya modernista que se ha conservado por su valor artístico y patrimonial. Desde la sala de destilación donde se elabora artesanalmente el anís, hasta el archivo conservan todo el sabor de una época. La familia Osborne adquirió Anís del Mono en 1975 y sigue fabricandolo de acuerdo con la fórmula original, legado de su creador.

MARIDAJE

Queso de cabra, mariscos, cordero, sabores salados, cítricos, piña, menta, higos, coco, melón.

SALES TIPS

- Primero y auténtico: receta original, marca única.
- Larga tradición y experiencia: desde 1870, conocimiento y expertise invaluable.
- **Las mejores materias primas del Mediterráneo.**
- Proceso de destilación único: proceso artesanal, lento y preciso en alambiques de cobre.
- Disfrute versátil: sabor fresco, aporta su toque original cuando se lo mezcla con otras bebidas.
- Líder de mercado en España.





ANÍS DEL MONO SECO

UN DESTILADO CON HISTORIA



70CL



40% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Incoloro, transparente y brillante. **En nariz:** Aroma intenso y lleno. **En boca:** Seco y persistente.

STORYTELLING

La historia de Anís del Mono comienza en 1870, Vicente Bosch, el creador de la marca, recibió como regalo un simpático monito proveniente de América, el cual acabó dando nombre a la marca. El diseño de la botella tiene un origen más romántico. El propio Bosch andaba buscando un regalo especial para su mujer y fue en la plaza Vendôme de París donde encontró el perfume perfecto y, en él, la inspiración para su botella de corte diamantado que se ha convertido en estández de la categoría, y en quizás la más icónica de España, integrándose en la cultura popular del país. La Fábrica de Anís de Mono en Badalona es una joya modernista que se ha conservado por su valor artístico y patrimonial. Desde la sala de destilación donde se elabora artesanalmente el anís, hasta el archivo conservan todo el sabor de una época. La familia Osborne adquirió Anís del Mono en 1975 y sigue fabricandolo de acuerdo con la fórmula original, legado de su creador.

MARIDAJE

Queso de cabra, mariscos, cordero, sabores salados, cítricos, piña, menta, higos, coco, melón.

SALES TIPS

- Primero y auténtico: receta original, marca única.
- Larga tradición y experiencia: desde 1870, conocimiento y expertise invaluable.
- **Las mejores materias primas del Mediterráneo.**
- Proceso de destilación único: proceso artesanal, lento y preciso en alambiques de cobre.
- Disfrute versátil: sabor fresco, aporta su toque original cuando se lo mezcla con otras bebidas.
- Líder de mercado en España.





SARAO DE HIERBAS

LICORES DEL MONO



70CL



17%



NOTAS DE CATA

Vista: Tonalidades hierbabuena y esmeralda clara.

Aroma: Intensos y complejos, con una predominancia de notas frescas, herbales, bitter y especiadas. Se destacan notas de hierbas amargas como la genciana, el ruibarbo y la quina, junto con especias y ligeros toques cítricos.

Sabor: Complejo, con una explosión de sabores herbales y especiados.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Tómalo muy frío, en chupito helado o con una piedra de hielo.

OTRAS CONSIDERACIONES

No contiene alérgenos. Conservar en lugar fresco y seco. No congelar.

FORMATO DE VENTA

6 x 70ml.



Licores
DEL MONO



VERBENA DE LIMÓN

LICORES DEL MONO



70CL



15 %



NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo pálido similar al limón recién exprimido, ligero y con textura fluida que recuerda al sorbete de limón.

Aroma: Cítrico con una combinación vibrante de notas a piel de limón y mentoladas. Ligeros toques de lima, ralladura de limón, y sutiles notas herbáceas.

Sabor: Ácido y refrescante, con una explosión de sabor a limón evocador. El mentol se despliega, proporcionando una sensación de frescura y un ligero cosquilleo en la lengua.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Tómalo muy frío, en chupito o con hielo "pilé".

OTRAS CONSIDERACIONES

No contiene alérgenos. Conservar en lugar fresco y seco. No congelar.

FORMATO DE VENTA

6 x 70ml.



Licores
DEL MONO



ANTOJO DE GALLETA

LICORES DEL MONO



70CL



15%



NOTAS DE CATA

Vista: Crema de color a galleta tostada.

Aroma: Riquísimos aromas que evocan a galletas recién horneadas y caramelo con un toque de canela y vainilla.

Sabor: Dulce y suave, con una textura cremosa, que recuerda a galleta y caramelo casero.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Consumir frío, con hielo o en carajillo.

OTRAS CONSIDERACIONES

Contiene leche y derivados lácteos. No combinar con bebidas ácidas o cítricas. Una vez abierto conservar en nevera y consumir en un plazo de 6 meses.

FORMATO DE VENTA

6 x 70ml.





103 ETIQUETA BLANCA

CARÁCTER INTRÉPIDO



1L y 1L PET



30% vol
Azúcar residual: 13gr/L



> 2 meses



NOTA DE CATA

A la vista: Color oro pálido, luminoso, brillante.

En nariz: De media intensidad, fragante, con un bouquet que recuerda al melocotón maduro y un delicado toque de roble. Equilibrado y cálido.

En boca: Suave, amable y persistente, ligeramente abocado.

STORYTELLING

La historia que da nombre a 103 es la de la circunnavegación del mundo que llevaron a cabo Juan Sebastián Elcano y Fernando de Magallanes en el s. XVI. 103 días de navegación sin pisar tierra firme, que marcaron la historia marítima española y mundial. 103 toma su nombre de esta increíble aventura marítima y hace así su particular homenaje a la tenacidad y la fuerza de los dos navegantes.

103 se obtiene a partir de destilados de origen agrícola seleccionados y de un proceso de elaboración y envejecimiento caracterizado por el uso de botas de roble americano para añejarlo que previamente han contenido vinos finos de Jerez que dotan a esta bebida espirituosa de su color dorado tan particular.

SALES TIPS

- Color único, muy pálido por envejecimiento en barricas de que contenían fino.
- **Un nombre legendario, de carácter intrépido**



103

VETERANO & COLA

LISTO PARA BEBER



330 ML



NOTAS DE CATA

Apariencia: Color caramelo oscuro, brillante y apetecible.

Aroma: Sutiles notas de roble, vainilla y caramelo con la efervescencia de la cola.

Paladar: Suave y equilibrado, con notas dulces de cola que complementan el carácter cálido y redondo del Veterano.

Final: Refrescante, ligero y agradablemente persistente.

STORYTELLING

Nacido de la herencia de Veterano, el emblemático licor español lanzado por primera vez en 1922, este nuevo formato listo para beber combina la tradición con el estilo de vida moderno. Con más de un siglo de historia, Veterano se reinventa para conectar con las generaciones más jóvenes y nuevas ocasiones de consumo, ofreciendo un auténtico licor español con un toque refrescante.

PERFECTO PARA SERVIR

Disfrútala fría, directamente de la lata, o servida sobre hielo con una rodaja de lima para darle un toque extra refrescante.

SALES TIPS

- **La tradición se une a la innovación:** una bebida alcohólica moderna nacida de una de las marcas de licores con más historia de España.
- **Comodidad y versatilidad:** perfectamente mezclada en lata, lista para disfrutar sobre la marcha, en eventos o durante reuniones sociales.
- **Atractivo para las nuevas generaciones:** ligera, refrescante y accesible.

VETERANO[®]



VETERANO

HERENCIA, ESENCIA Y CONTEMPORANEIDAD

VETERANO®



1L y 1L PET



30% vol
Azúcar residual: 8gr/L



> 2 meses



NOTA DE CATA

A la vista: Color ámbar brillante.

En nariz: Intenso y armonioso, con toques a ciruela y uva que se mezclan con elegantes notas de madera.

En boca: Suave, persistente y ligeramente abocado.

STORYTELLING

Desde 1922 Veterano ha cautivado a consumidores de todo el mundo gracias a su sublime sabor, carácter sedoso y gran calidad. En 1956 nace El Toro de Osborne, un Icono. Original e innovador fue creado para promocionar la marca. Actualmente, más de 90 Toros jalonen las carreteras de España alzándose como un símbolo ya no solo de Veterano y Osborne sino también de la cultura española.

MARIDAJE

Queso de cabra, postres tipo tiramisú.

SALES TIPS

- Elaborado a través del ancestral y artesanal sistema de Criaderas y Solera, Auténtico de Andalucía, España.
- Añejado en botas de roble Americano que previamente han contenido selectos vinos de Jerez.
- **Marca líder en España, conocimiento de marca (sugerido del 81,7%*).**
- Posee una creíble y fuerte herencia tradicional (Osborne 1772) y robustas raíces españolas.





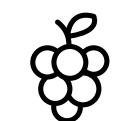
VETERANO RESERVA

SUAVE Y ARMONIOSO



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



36% vol

Azúcar residual: 11gr/L



> 12 meses

SOLERA RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba brillante con reflejos ambarinos.

Aromas y sabores: Intensos aromas a vainilla, caramelo tostado y mandera de cedro con notas a melocotón. Suave y rico, construido sobre una intensidad sublime que parece que permanece en el paladar para siempre.

STORYTELLING

Desde 1922 Veterano ha cautivado a consumidores de todo el mundo gracias a su sublime sabor, carácter sedoso y gran calidad. En 1956 nace El Toro de Osborne, un Icono. Original e innovador fue creado para promocionar la marca. Actualmente, más de 90 Toros jalónan las carreteras de España alzándose como un símbolo ya no solo de Veterano y Osborne sino también de la cultura española.

MARIDAJE

Queso de cabra, postres tipo tiramisú.

SALES TIPS

- Elaborado a través del ancestral y artesanal sistema de Criaderas y Solera, Auténtico de Andalucía, España.
- Añejado en botas de roble Americano que previamente han contenido selectos vinos de Jerez.
- **Marca líder en España, conocimiento de marca (sugerido del 81,7%*).**
- Es el espirituoso español importado nº1 en Alemania, el mercado más grande de brandy del norte de Europa.
- Posee una creíble y fuerte herencia tradicional (Osborne 1772) y robustas raíces españolas.

Brandy
VETERANO[®]
SOLERA
RESERVA





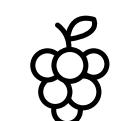
MAGNO

UN BRANDY IDEAL PARA COMBINAR



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 1L



Airén



10-15°C



36% vol

Azúcar residual: 11gr/L



>1 año

SOLERA RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba, luminoso, transparente y brillante.

En nariz: Aroma limpio y de buena intensidad, vinoso y cálido, con notas de madera de roble y clara percepción de las holandas.

En boca: Paladar suave, armonioso, redondo y distinguido, bien integrado en las especias de la madera. Ligeramente abocado.

STORYTELLING

En 1955 Osborne lanza brandy Magno. Durante siete generaciones, Osborne ha cuidado cada detalle en su proceso de elaboración. ¿Su secreto? Encontrar el equilibrio perfecto entre la tradición y los procesos más modernos, además de una suma de elementos como la tierra, el clima, la mejor selección de uvas, y un delicado envejecimiento en botas de roble americano. El resultado es Magno: una bebida intensa y armoniosa.

MARIDAJE

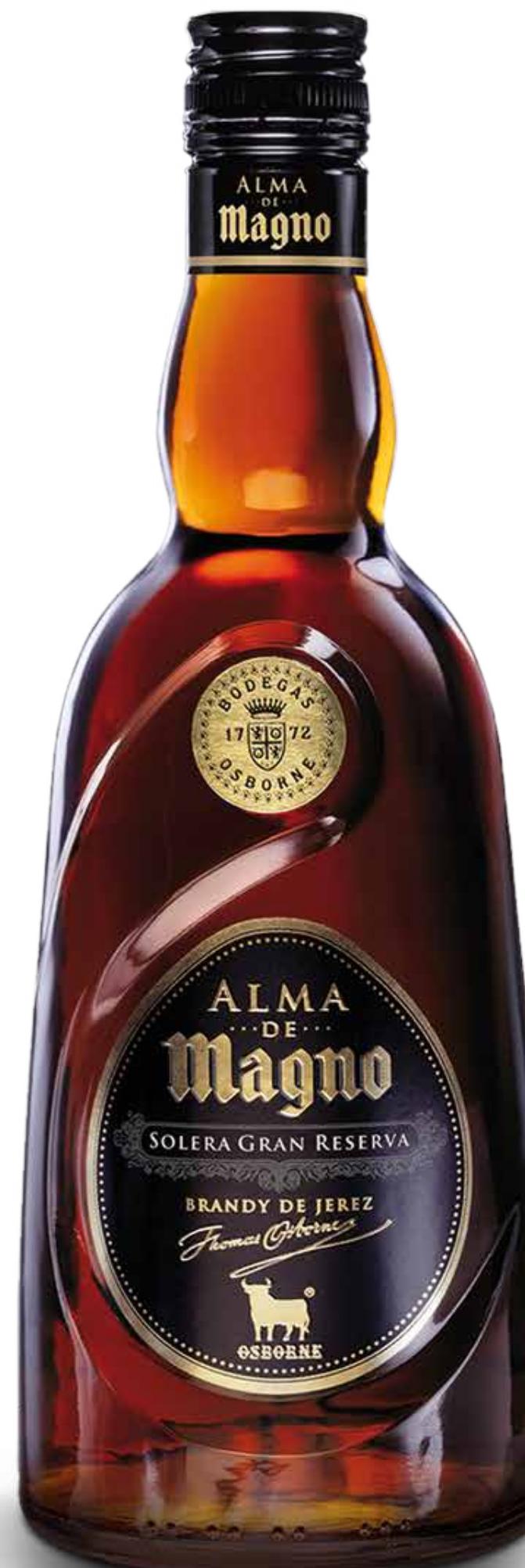
Queso de cabra, crème brûlée, nueces, repostería con chocolate.

SALES TIPS

- **Herencia Osborne: más de 2 siglos elaborando las más prestigiosas bebidas.**
- Un brandy reserva, con DO Jerez, elaboración y envejecimiento verdaderamente español.
- Envejecimiento a través del sistema Criaderas y Solera en barricas que antes envejecieron vino Oloroso de Jerez que da al Magno complejidad.

magno





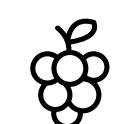
ALMA DE MAGNO

COMPLEJO Y PERSISTENTE



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



36% vol

Azúcar residual: 20gr/L



5 años (media)

SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2012

Plata • International Wine & Spirit
Competition

PREMIOS 2010

Plata • International Wine & Spirit
Competition

NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba oscuro, con ribetes ligeramente rojizos. Brillante, transparente. Luminoso.

En nariz: Brandy de gran profundidad aromática enriquecido por finas notas de frutos secos y un elegante matiz de madera de roble especiada y recuerdos de cacao tostado, regaliza y vainilla.

En boca: Paladar suave y aterciopelado, amplio y persistente. Muy equilibrado. Ligeramente abocado.

STORYTELLING

La única marca con alma. Un alma hecha a partir de vinos nobles, una destilación hecha con cuidado y artesanía, y años de paciencia mientras envejece en barricas. El resultado es un brandy maravillosamente concentrado, con capas, largo y delicioso en cada trago.

MARIDAJE

Foie grass, quesos de untar, postres con chocolate, café.

SALES TIPS

• Herencia Osborne: más de 2 siglos elaborando las más prestigiosas bebidas.

- Un brandy reserva, con DO Jerez, elaboración y envejecimiento verdaderamente español.
- Envejecimiento a través del sistema Criaderas y Solera en barricas que antes envejecieron vino Oloroso de Jerez que da al Magno complejidad.

ALMA
...DE...
Magno®





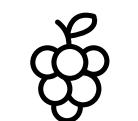
CARLOS III

SECO Y ARMONIOSO



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 1 L



Airén



10-15°C



36% vol
Azúcar residual: 11gr/L



> 12 meses

SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Color ambarino dorado, con viva transparencia. Brillante, luminoso. **En nariz:** Intensidad aromática muy equilibrada, con notas de buen destilado y enriquecido por finas notas de pastelería. **En boca:** Redondo, equilibrado, toques tostados dulces (pastelería, frutos secos). Muy elegante.

STORYTELLING

Un auténtico brandy español que encarna la tradición, orgullo y pasión de nuestro país. Asertivo y poderoso, muestra un carácter único. Su elaboración comienza con una cuidada selección de vinos destilados en nuestra propia destilería, fundada en 1880, donde se integra lo mejor del pasado con las técnicas más modernas. A través de la destilación se obtienen diferentes estilos de holandas, envejecidos en barricas de roble americano que previamente han contenido nuestros mejores vinos de Jerez. Luego de un año envejeciendo con el tradicional sistema de criaderas y solera, las holandas han alcanzado los niveles de sabores y aromas que, armónicamente combinados con su estructura, hacen de Carlos III un brandy exquisito.

MARIDAJE

Con hielo, mezclado con bebidas gaseosas, añadido a un batido de chocolate.

SALES TIPS

- **Herencia Osborne: más de 2 siglos elaborando las más prestigiosas bebidas.**
- Un brandy reserva, con DO Jerez, elaboración y envejecimiento verdaderamente español.
- Envejecimiento a través del sistema Criaderas y Solera.

CARLOS III





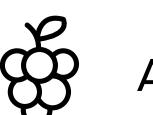
CONDE DE OSBORNE

TRIBUTO A LA FAMILIA



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 25gr/L



> 10 años

SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Caoba oscuro con matices pardos. **En nariz:** Elegantes notas de madera de roble muy bien integradas con el delicado aroma de holanas de vino obtenidas en alquitara, pudiéndose destacar aromas de vainilla y cacao junto a deliciosos perfumes de crianza, ciruelas y pasas.

En boca: Suave, untuoso y aterciopelado con un final de boca muy intenso y complejo en el que se pueden destacar notas especiadas, de frutos secos y de chocolate bien integradas.

STORYTELLING

Conde de Osborne encarna los valores que representan a la familia Osborne: trabajo duro, integridad y perseverancia. En honor a todos los grandes hombres de la familia que han llevado éste título, nace éste exclusivo y limitado brandy, premiado por los expertos. Durante 10 años llenos de paciencia, Conde de Osborne envejece y se perfecciona en barricas de roble americano que previamente han envejecido vino Pedro Ximénez, con el sistema tradicional de Criaderas y Solera.

MARIDAJE

Estofados de carne, quesos curados, foie mi-cuit, postres

SALES TIPS

- Dentro del segmento Premium, la marca Conde de Osborne firma uno de los brandis más antiguos del portafolio de bebidas espirituosas del Grupo Osborne.
- Conde de Osborne envejece y se perfecciona en barricas de roble americano que previamente han envejecido vino Pedro Ximénez, con el sistema tradicional de criaderas y solera.



CONDE DE
OSBORNE



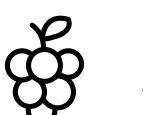
BRANDY 1866

100 AÑOS DE TRADICIÓN



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 20gr/L



> 12 años

SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Brandy 1866 tiene un color ámbar dorado con ribetes yodados. **En nariz:** Gran intensidad aromática, profundo, con ligeras notas de vainilla, cacao y frutos secos. **En boca:** Brandy potente, con gran permanencia en boca. Notas de roble, torrefactos y frutos secos.

STORYTELLING

Brandy 1866 es un brandy de producción limitada, con origen en Málaga y más de 100 años de tradición y calidad. Su historia se remonta a hace más de un siglo, hacia el momento en que se iniciaron las exportaciones en 1875, especialmente hacia Francia. Se cree que el número 1866 está asociado al año de los brandies más antiguos adquiridos por Jimenez & Monte, productores del brandy en ese momento. A día se hoy, 1866 continúa siendo el brandy de Málaga con mayor prestigio.

MARIDAJE

Potenciadores de sabor: almendra, nuez, uvas pasas, chocolate 77% cacao, chocolate con flor de sal, caviar, pichón, aves y caza (las notas intensas, de especias, madera y vainilla aromatizan la carne y potencia su carácter). Con las aves las texturas de la piel aportan un crujiente que potencia suavidad del brandy. También jugar con Jamón 100% Ibérico de Bellota Cinco Jotas.

SALES TIPS

- **Un Brandy de Jerez con producción limitada.**
- **Su elaboración es el resultado de una tradición centenaria.**
- El Brandy 1866 nace gracias a un uso magistral del sistema de criaderas y solera.
- El líquido pasa por 16 escalas, un número sin precedentes, posiblemente el mayor en el mundo de los brandies y espirituosos.



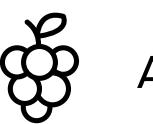


BRANDY 1866 LIMITED EDITION X EMMA LINDSTROM

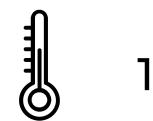


**D.O. Brandy
de Jerez**

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 20gr/L



> 12 años

SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Brandy 1866 tiene un color ámbar dorado con ribetes yodados. **En nariz:** Gran intensidad aromática, profundo, con ligeras notas de vainilla, cacao y frutos secos. **En boca:** Brandy potente, con gran permanencia en boca. Notas de roble, torrefactos y frutos secos.

STORYTELLING

Brandy 1866 es un brandy de producción limitada, con origen en Málaga y más de 100 años de tradición y calidad. Su historia se remonta a hace más de un siglo, hacia el momento en que se iniciaron las exportaciones en 1875, especialmente hacia Francia. Se cree que el número 1866 está asociado al año de los brandies más antiguos adquiridos por Jimenez & Monte, productores del brandy en ese momento. A día se hoy, 1866 continúa siendo el brandy de Málaga con mayor prestigio.

MARIDAJE

Potenciadores de sabor: almendra, nuez, uvas pasas, chocolate 77% cacao, chocolate con flor de sal, caviar, pichón, aves y caza (las notas intensas, de especias, madera y vainilla aromatizan la carne y potencia su carácter). Con las aves las texturas de la piel aportan un crujiente que potencia suavidad del brandy. También jugar con Jamón 100% Ibérico de Bellota Cinco Jotas.

SALES TIPS

- **Un Brandy de Jerez con producción limitada.**
- **Su elaboración es el resultado de una tradición centenaria.**
- El Brandy 1866 nace gracias a un uso magistral del sistema de criaderas y solera.
- El líquido pasa por 16 escalas, un número sin precedentes, posiblemente el mayor en el mundo de los brandies y espirituosos.



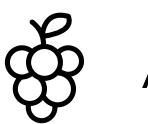


BRANDY 1866 MASTER EDITION



D.O. Brandy de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 20gr/L



> 12 años

SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Brandy 1866 tiene un color ámbar dorado con ribetes yodados. **En nariz:** Gran intensidad aromática, profundo, con ligeras notas de vainilla, cacao y frutos secos. **En boca:** Brandy potente, con gran permanencia en boca. Notas de roble, torrefactos y frutos secos.

STORYTELLING

Brandy 1866 es un brandy de producción limitada, con origen en Málaga y más de 100 años de tradición y calidad. Su historia se remonta a hace más de un siglo, hacia el momento en que se iniciaron las exportaciones en 1875, especialmente hacia Francia. Se cree que el número 1866 está asociado al año de los brandies más antiguos adquiridos por Jimenez & Monte, productores del brandy en ese momento. A día se hoy, 1866 continúa siendo el brandy de Málaga con mayor prestigio.

MARIDAJE

Potenciadores de sabor: almendra, nuez, uvas pasas, chocolate 77% cacao, chocolate con flor de sal, caviar, pichón, aves y caza (las notas intensas, de especias, madera y vainilla aromatizan la carne y potencia su carácter). Con las aves las texturas de la piel aportan un crujiente que potencia suavidad del brandy. También jugar con Jamón 100% Ibérico de Bellota Cinco Jotas.

SALES TIPS

- **Un Brandy de Jerez con producción limitada.**
- **Su elaboración es el resultado de una tradición centenaria.**
- El Brandy 1866 nace gracias a un uso magistral del sistema de criaderas y solera.
- El líquido pasa por 16 escalas, un número sin precedentes, posiblemente el mayor en el mundo de los brandies y espirituosos.



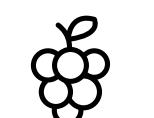


CARLOS I ORIGINAL

CARLOS I, EL REY DE LOS BRANDIES



D.O. Brandy
de Jerez



Airén



10-15°C



40% vol
Azúcar residual: 12gr/L



> 4 años
SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2020
88 puntos • Mundus Vini

PREMIOS 2018

Bronce • International Spirits Challenge

Plata Excepcional • International Wine & Spirits Competition

84,5 puntos • Spirits Selection

86 puntos • Meiniger International Spirits Awards

Formato: 1L, 50CL PET,
5CL

NOTA DE CATA

A la vista: Profundo color ámbar con matices dorados.

En nariz: Muy aromático y elegante, con notas de cacao y vainilla.

En boca: Permanece en boca, complejo y equilibrado.

STORYTELLING

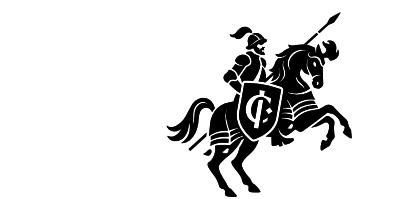
La historia de Carlos I se remonta a 1889 cuando en la ciudad de Jerez, un maestro bodeguero encontró en un rincón de su bodega unas misteriosas barricas. Ni el maestro ni nadie supieron nunca de dónde provenían, pero al instante se dio cuenta de que contenían el brandy más exquisito que había probado jamás. «Un sabor capaz de conquistar el mundo» pensó. Y por eso lo bautizó Carlos I. La imagen del gran emperador, que Tiziano pintó rememorando su triunfo en la batalla Mühlberg (1548), ha servido de inspiración para nuestro emblema, elemento inconfundible de nuestras botellas y estuches.

MARIDAJE

Platos de caza, quesos curados, tiramisú, crema catalana, chocolate fundido.

SALES TIPS

- **Origen vírico, todo comienza con una cuidada selección de los mejores vinos de uva Airén.**
- Destilados obtenidos a través de métodos artesanales en alquitaras árabes y en alambiques.
- Envejecimiento en botas de roble americano que antes contuvieron los más selectos Amontillados y Olorosos vinos de Jerez.
- Exclusivo y artesanal proceso de elaboración, sistema de criaderas y solera.



CARLOS I
BRANDY DE JEREZ
SOLERA GRAN RESERVA

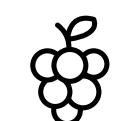


CARLOS I FELIPAO

EDICIÓN LIMITADA



D.O. Brandy
de Jerez



Airén



10-15°C



40% vol
Azúcar residual: 12gr/L



> 4 años

SOLERA GRAN RESERVA



●

●

●

●

●

●

Formato: 1L, 50CL PET,
5CL

NOTA DE CATA

A la vista: Un profundo color ámbar salpicado de atrevidos acentos dorados.

En nariz: Intensamente aromático con notas de vainilla y cacao.

En boca: En boca es persistente, equilibrado y complejo.

STORYTELLING

Carlos I y el artista español FeliPAO se unen en esta edición limitada única que refleja la pasión del artista por el color y donde su emblemática Menina, además de un ícono artístico, representa una experiencia sensorial que evoca los aromas, matices y el origen de este brandy Solera Gran Reserva, el Puerto de Santa María, Cádiz.

MARIDAJE

Platos de caza, quesos curados, tiramisú, crema catalana, chocolate fundido.

SALES TIPS

- **Origen vírico, todo comienza con una cuidada selección de los mejores vinos de uva Airén.**
- Destilados obtenidos a través de métodos artesanales en alquitaras árabes y en alambiques.
- Envejecimiento en botas de roble americano que antes contuvieron los más selectos Amontillados y Olorosos vinos de Jerez.
- Exclusivo y artesanal proceso de elaboración, sistema de criaderas y solera.



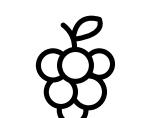


CARLOS I AMONTILLADO CASKS

ÚNICO EN SU CLASE



**D.O. Brandy
de Jerez**



Airén

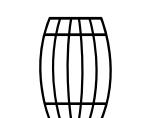


10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 10gr/L



> 4 años
SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2020

Plata (90 puntos) • International Wine & Spirits Competition

PREMIOS 2018

Plata • International Spirits Challenge

Plata Excepciona • International Wine & Spirits Competition

Plata • Spirits Selection

84 puntos • Meiniger International Spirits Awards

PREMIOS 2022

Oro • International Spirits Challenge 2022

Formato: 70CL

NOTA DE CATA

A la vista: Atractivo color ambarino, muy luminoso con reflejos verdosos.

En nariz: Reminiscencias a maderas nobles, inequívocas de un amontillado muy viejo, con aportación de avellanas, nueces o almendras tostadas.

En boca: Muy sedoso en el paladar y seco, recordando a almendra y avellana.

STORYTELLING

Del envejecimiento en botas centenarias escogidas manualmente de nuestra Solera de Amontillado La Honda, fundada en 1857, nace Carlos I Amontillado, un Brandy Solera Gran Reserva único en su estilo. Una experiencia insuperable.

MARIDAJE

Potenciadores de sabor: avellana, orejon albaricoque, orangettes (naranjas bañadas en chocolate 70%). Plato: Risotto, pescado azul ahumado, postres cítricos con avellanas o almendras.

SALES TIPS

- **Envejecimiento final en botas de la Solera de Amontillado La Honda, fundada en 1857.**
- Especial intensidad vírica: el mejor recuerdo salino de Jerez viejo y el inigualable y sutil toque del roble americano trabajado a mano.
- Volúmenes limitados: selección manual de botas por nuestro Master Blender.



CARLOS I
BRANDY DE JEREZ
SOLERA GRAN RESERVA



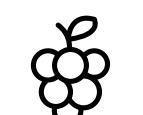
CARLOS I PEDRO XIMÉNEZ CASKS

UN VIAJE SENSORIAL



D.O. Brandy
de Jerez

Formato: 70CL



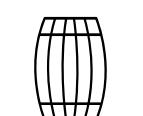
Airén



10-15°C



40% vol
Azúcar residual: 25gr/L



> 4 años
SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2020

Plata • International Spirits Challenge

PREMIOS 2018

Plata • International Spirits Challenge

Plata • International Wine & Spirits Competition

Plata • Spirits Selection

87 puntos • Meininger International Spirits Awards

NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba con intensos reflejos rojizos.

En nariz: Notas de madera de roble caramelizada, cacao tostado, regaliz negro, en perfecta armonía con las notas de uvas pasas y pan de higo procedentes de la Solera PX Viejo.

En boca: Aterciopelado, con un paso de boca alargado por los toques elegantes de roble caramelizado y los recuerdos de pasas.

STORYTELLING

Fundada en 1902, nace Carlos I PX, un Brandy Solera Gran Reserva único que ofrece un viaje sensorial hacia finos aromas afrutados, entrelazados con elegantes toques dulces de cacao tostado y regaliz que se desprenden de nuestras botas únicas que han envejecido durante más de 100 años el vino Pedro Ximénez más premiado de la casa Osborne.

MARIDAJE

Uvas pasas, ciruelas pasas, chocolate especiado.

SALES TIPS

- **Envejecimiento final en botas de la Solera PX Viejo, Pedro Ximénez más premiado de Osborne.**
- Solera centenaria fundada en 1902.
- Selección manual de botas por parte de nuestro Master Blender.
- Elegantes toques dulces de cacao tostado y regaliz.



CARLOS I
BRANDY DE JEREZ
SOLERA GRAN RESERVA

CARLOS I - SET DE MINIATURAS



D.O. Brandy de Jerez

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 10gr/L



> 4 años

SOLERA GRAN RESERVA



TASTING NOTES

CARLOS I PX. **A la vista:** Color caoba con intensos reflejos rojizos. **En nariz:** Notas de madera de roble caramelizada, cacao tostado, regaliz negro, en perfecta armonía con las notas de uvas pasas y pan de higo procedentes de la Solera PX Viejo. **En boca:** Aterciopelado, con un paso de boca alargado por los toques elegantes de roble caramelizado y los recuerdos de pasas.

CARLOS I GRAN RESERVA. **A la vista:** Profundo color ámbar con matices dorados. **En nariz:** Muy aromático y elegante, con notas de cacao y vainilla. **En boca:** Permanece en boca, complejo y equilibrado.

CARLOS I AMONTILLADO. **A la vista:** Atractivo color ambarino, muy luminoso con reflejos verdosos. **En nariz:** Reminiscencias a maderas nobles, inequívocas de un amontillado muy viejo, con aportación de avellanas, nueces o almendras tostadas. **En boca:** Muy sedoso en el paladar y seco, recordando a almendra y avellana.

STORYTELLING

Considerado un espirituoso noble, elaborado a partir de uva y envejecido mediante el fascinante sistema dinámico de criaderas y solera en barricas de roble americano que previamente han envejecido los mejores vinos de Jerez, Carlos I es un referente en su categoría.

SALES TIPS

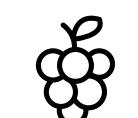


CARLOS I IMPERIAL XO

UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS



D.O. Brandy
de Jerez



Airén



10-15°C



40% vol

Azúcar residual: 14gr/L



> 8 años

SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2020

Plata (91 puntos) • International Wine & Spirits Competition

PREMIOS 2019

Plata • International Spirits Challenge

87 puntos • Meininger's International Spirits Awards (MUNDUS VINI)

Plata • International Spirits Challenge

Plata • International Wine & Spirits Competition

Oro • Spirits Selection

Plata • Meininger International Spirits Awards

Formato: 70CL

NOTA DE CATA

A la vista: Atractivo color caoba intenso con reflejos muy sutiles en color dorado.

En nariz: Frutos como la nuez, la avellana o el higo se entremezclan con aromas de maderas nobles.

En boca: Muy sedoso en el paladar y con un final sofisticado y lujoso.

STORYTELLING

Carlos I Imperial es el resultado de más de 230 años de tradición y sabiduría. Fue creado a mediados del siglo XX para conmemorar los 400 años de la muerte de Carlos I.

MARIDAJE

Orejones de albaricoque, higos secos.

SALES TIPS

- **Exquisita mezcla de nuestros máspreciados brandies, algunos de ellos con más de 20 años.**
- Envejecimiento en botas de roble que previamente contuvieron nuestros más selectos vinos de Jerez, olorosos y amontillados.
- Exclusivo y artesanal proceso de elaboración, sistema de criaderas y solera.



CARLOS I®
BRANDY DE JEREZ
SOLERA GRAN RESERVA



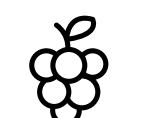
CARLOS I LEGACY

LEGACY COLLECTION



**D.O. Brandy
de Jerez**

Formato:



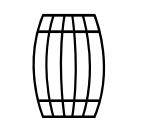
Airén



42,1 C



40% vol
Azúcar residual: 14gr/L



> 4 años



SOLERA GRAN RESERVA



NOTA DE CATA

A la vista: Color caoba oscuro con brillos ambarinos y esmeraldas en el ribete. Lágrima densa. **En nariz:** Intenso, muy especiado y balsámico con notas de nuez, canela, vainilla, madera noble lacada y naranja escarchada. **En boca:** Equilibrado y suave al paso, complejo, tánico y con un final largo que deja recuerdos a chocolate negro y sándalo

STORYTELLING

Un patrimonio enológico único en el mundo, la preservación de un legado y un oficio. Carlos I Legacy Collection es una saga de joyas enológicas únicas e irrepetibles. Elaborado con toneles centenarios, de excepcional rareza y valor. **Historic Sherry Cask Release-Solera SB.** Presentamos la primera edición de Carlos I Legacy Collection. Esta primera joya aúna magistralmente la solera de primera clase de uno de nuestros toneles históricos, San Bartolomé (SB), junto a una selección de soleras de Carlos I de la reserva familiar de Osborne.

Una vejez promedio de 27 años. Joyas enológicas únicas, un legado irremplazable de incalculable valor.

MARIDAJE

Carlos I Legacy Collection es una joya enológica única, por eso recomendamos consumirlo solo para apreciar todos sus aromas y matices. Sirve directamente Sel en un vaso bajo o catavino.

SALES TIPS

Edición limitada: 2.600 botellas numeradas y firmadas por nuestro Master Blender, Marcos Alguacil.





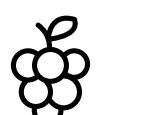
CARLOS I 1520

UN HOMENAJE A LA CORONACIÓN



**D.O. Brandy
de Jerez**

Formato: 70CL



Airén



10-15°C



41% vol

Azúcar residual: 15gr/L



> 15 años



SOLERA GRAN RESERVA



PREMIOS 2020

Plata (91 puntos) • International Wine & Spirits Competition

Oro • International Spirits Challenge

Oro • Meiningers International Spirits Awards (MUNDUS VINI)

PREMIOS 2019

Oro • World Spirits Awards

Oro • Concours Mondial de Bruxelles

PREMIOS 2022

Oro • International Spirits Challenge 2022

NOTA DE CATA

A la vista: Caoba oscuro, luminoso, con reflejos verdosos. **En nariz:** Muy intensa y de enorme complejidad. Con notas destacadas de madera noble, caoba y con marcados toques especiados. **En boca:** Perfil seco en el que se confirma la presencia de madera vieja y especias que se expresan con una destacable amplitud y con la enorme persistencia de un larguísimo final.

STORYTELLING

Carlos I 1520 rinde homenaje a la coronación de Carlos I como Rey de España y Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico. Creado artesanalmente por nuestro maestro mezclador, Carlos I 1520 procede de la exquisita fusión de soleras centenarias de la reserva privada de Osborne, un legado irremplazable de incalculable valor. Carlos I 1520, aúna magistralmente los sabores y matices de las soleras Gran Reserva Carlos I, Gran Reserva Marqués de Domecq y Gran Reserva Gran Capitán.

MARIDAJE

Potenciadores de sabor: nuez, naranja con pimienta negra, caramelo de jengibre, chocolate negro 78%, higos secos. Plato: quesos muy curados, carnes y guisos a fuego lento, consomés muy concentrados, postres complejos. Habanos de carácter intenso.

SALES TIPS

- **Homenaje a la coronación de Carlos I como Emperador del Sacro Imperio Germánico en 1520.**
- **Pequeños lotes, volumen muy limitados.**
- **Menos de 5.000 botellas disponibles.**
- Mezcla artesanal de Tres Soleras centenarias de la Reserva Privada de Osborne.
- Complejidad de sabor inigualable.





NORDÉS

NO SABÉS LO QUE ES, PERO SABES QUE ES NORDÉS



1L y 5CL



40% vol

Azúcar residual: <2gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Transparencia.

En nariz: Ginebra aromática, con delicados aromas de fruta blanca, en armonía con notas balsámicas de menta, eucalipto y laurel, acompañados de un sutil toque de enebro.

En boca: Notas frescas y frutales, con recuerdos retronasales de laurel y enebro.

STORYTELLING

Nordés, es la primera Atlantic Galician Gin, una ginebra diferente elaborada mediante un proceso lento y muy cuidado para conseguir un perfecto balance de sabor. Su carácter fresco y suave la convierte en una ginebra única, diferente de las demás ginebras afrutadas. Perfecta para compartir en buena compañía y disfrutar de los pequeños placeres de la vida. Nordés destaca por su base alcohólica que utiliza una parte de uva albariño para conseguir un aroma suave con notas frutales y de flores blancas. Nordés se elabora con 11 botánicos, entre los que destacan 6 silvestres gallegos: laurel, salvia, hierbaluisa, eucalipto, menta piperita y una planta marina, la salicornia; que le otorgan su carácter fresco y balsámico.

SALES TIPS

- **Un origen inesperado: Galicia.**
- Sabor único.
- La base alcohólica utiliza uva albariño para conseguir un aroma suave con notas frutales y de flores blancas.
- Botánicos: botánicos silvestres tradicionales gallegos.
- Destilación: maceración de cada uno de sus botánicos por separado antes de proceder a la destilación.



NORDÉS 0,0 %

MAKING THE ORDINARY EXTRAORDINARY



70CL



0,0% vol



NOTA DE CATA

A la vista: líquido brillante y transparente.

En nariz: bebida refrescante, con frescos aromas de fruta blanca, en armonía con notas balsámicas de menta, salvia, eucalipto, cardamomo y laurel, acompañado de un sutil toque de enebro.

En boca: notas frescas y afrutadas, con un toque salino aportado por la salicornia. Presenta un perfecto equilibrio entre acidez, dulzor y amargor.

STORYTELLING

Nordés 0,0 es una bebida refrescante sin azúcar que, a partir de agua osmotizada tratada mediante una serie de procesos (emulsión, filtración y decantación) con ácido tartárico y aceites esenciales de los principales botánicos, permite obtener un líquido transparente con los matices, intensidad de sabor y aroma de la ginebra nordés.

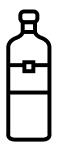
SALES TIPS

Todos los sabores de nuestra aromática ginebra Nordes sin alcohol.





GIN GOLD



70CL



40% vol



NOTAS DE CATA

A la vista: Color dorado pálido, luminoso y brillante.

En nariz: Una sutil nota de enebro emerge entre las poderosas notas de la piel de mandarina y los matices exóticos de la pimienta de Java, la angélica y el cilantro.

En boca: Muy suave y fresco, destaca la mandarina. Final persistente y buen equilibrio de sabores.

STORYTELLING

El brillo es esa cualidad del oro que tanto nos fascina. Una cualidad que no todo el mundo puede conseguir. El brillo no es algo que se pueda comprar o pedir, no. Requiere audacia, determinación y resolución. Por eso está reservado para unos pocos. Aquellos que se atreven a recorrer el camino que va de lo ordinario a lo extraordinario. El oro y el brillo solo se consiguen atreviéndose sin descanso hasta alcanzar la grandeza. Esto es lo que hacemos con Gold 999.9, una ginebra única que brilla por sí misma. Pura y luminosa gracias a sus cinco destilaciones. Floral y exótico por su exquisita selección de botánicos. Intensamente fresco y cítrico procedente de la maceración de las mejores mandarinas. Un proceso minucioso donde no solo brilla el líquido, sino también la botella que lo contiene. Una botella dorada atrevida creada para brillar y hacer brillar al portador. Con Gold 999.9, vamos a inspirar a las personas a ser igualmente atrevidas. Tan brillante como nuestra ginebra. Oro 999.9. Atrévete a brillar.

SALES TIPS

- 5 destilaciones del alcohol de grano que lo compone, pureza excepcional
- Las mejores mandarinas españolas proporcionan el perfil de sabor característico de Gold 999.9
- Los ingredientes botánicos cuidadosamente seleccionados como el cilantro, la raíz de angélica y la pimienta de Java añaden matices notablemente exóticos al inconfundible aroma del enebro.





AMPERSAND FRESAS DULCES

ERES COMO ERES &QUÉ



70CL



37,5% vol
Azúcar residual: 60gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Atractivo color rosa natural y brillante.

En nariz: La fresa es la auténtica protagonista: cítrica y golosa a la vez.

En boca: Fresa acompañada por una sutil nota cítrica. El final es abocado, largo, suave y fresco. Olé ahí!

STORYTELLING

Ampersand es una gama de gins de sabores. Sabores inspirados en las personas. Nuestra personalidad es el reflejo de lo que bebemos. Lo que buscamos cuando salimos a disfrutar. Y ahí está Ampersand. Con sabores atrevidos, diferentes, nuevos y clásicos... Pero no tan clásicos porque tampoco es plan de convertirte en tu padre. Nuestra gente siempre busca disfrutar, encontrar algo nuevo y salirse de la norma. Nosotros somos el reflejo de eso. Ampersand Fresas Dulces, es una Ginebra Premium obtenida a partir de enebro y fresas del sur de España. Una selección (en la que hemos puesto mucho mimo) de los mejores aromas para crear una ginebra versátil y equilibrada que destaca por su inconfundible sabor, resaltando los matices ligeramente cítricos y dulces de las fresas. En resumen: huele y sabe a fresa.

SALES TIPS

- Gama de ginebras innovadoras que te permiten crear mezclas divertidas y deliciosas.





AMPERSAND LONDON GIN

ERES COMO ERES &QUÉ



70CL



40% vol

Azúcar residual: < 2gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Transparente y brillante.

En nariz: Notas de enebro acompañadas de un sutil y fresco aroma cítrico.

En boca: Ginebra refrescante y equilibrada, de paso muy fácil y ligeramente cítrica.

STORYTELLING

Ampersand es una gama de gins de sabores. Sabores inspirados en las personas. Nuestra personalidad es el reflejo de lo que bebemos. Lo que buscamos cuando salimos a disfrutar. Y ahí está Ampersand. Con sabores atrevidos, diferentes, nuevos y clásicos... Pero no tan clásicos porque tampoco es plan de convertirte en tu padre. Nuestra gente siempre busca disfrutar, encontrar algo nuevo y salirse de la norma. Nosotros somos el reflejo de eso. Ampersand London Gin, la original, a partir de la que hemos montado todo esto, es una (venga adivina) 'London Dry Gin': bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, el tono de voz de Brad Pitt (jajaja no), pimienta de Java y cortezas de naranjas y limones españoles pelados a mano y secados al sol. Además su cuádruple destilación hace de ella una ginebra refrescante y especialmente versátil, perfecta para combinar como más te gusta, es decir, para que tú y tus amigos la mezcléis con cola, limón o zumito de melocotón al gusto ¿&Qué?

SALES TIPS

- Gama de ginebras innovadoras que te permiten crear mezclas divertidas y deliciosas.





AMPERSAND MELÓN DULCE

ERES COMO ERES & QUÉ



70CL



37,5% vol
Azúcar residual: 60gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Brillante y limpio. De un suave tono verde con destellos amarillos.

En nariz: Destacadas notas de melón en su punto ideal de madurez.

En boca: Suave al paladar, matices frescos y dulces de melón en un final sabroso.

STORYTELLING

Ampersand es una gama de gins de sabores. Sabores inspirados en las personas. Nuestra personalidad es el reflejo de lo que bebemos. Lo que buscamos cuando salimos a disfrutar. Y ahí está Ampersand. Con sabores atrevidos, diferentes, nuevos y clásicos... Pero no tan clásicos porque tampoco es plan de convertirte en tu padre. Nuestra gente siempre busca disfrutar, encontrar algo nuevo y salirse de la norma. Nosotros somos el reflejo de eso. Ampersand Melón Dulce, es una Ginebra Premium (como todas las que hacemos), elaborada a partir de enebro y, por si su nombre no te daba una pista, melón dulce. Una sorprendente propuesta que resalta el sabroso y dulce aroma del melón para crear exquisitos combinados que evocan a verano. Como las fotos en la playa de los memories de Instagram.

SALES TIPS

- Gama de ginebras innovadoras que te permiten crear mezclas divertidas y deliciosas.





AMPERSAND ARANDÁNOS AZULES

ERES COMO ERES & QUÉ



70CL



37,5% vol

Azúcar residual: 60gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Atractivo colour azul pálido, natural y brillante.

En nariz: Notas claras de arándano azul, con claro perfil de bayas rojas y frutos del bosque.

En boca: Redondo y afrutado, agradable al paladar con matices florales y un final sedoso y fresco.

STORYTELLING

Ampersand es una gama de gins de sabores. Sabores inspirados en las personas. Nuestra personalidad es el reflejo de lo que bebemos. Lo que buscamos cuando salimos a disfrutar. Y ahí está Ampersand. Con sabores atrevidos, diferentes, nuevos y clásicos... Pero no tan clásicos porque tampoco es plan de convertirte en tu padre. Nuestra gente siempre busca disfrutar, encontrar algo nuevo y salirse de la norma. Nosotros somos el reflejo de eso. Ampersand Arándanos Azules es una (venga que ya te lo sabes) Ginebra Premium, elaborada a partir de enebro y una selección de arándanos azules. Su llamativo sabor, entre ácido y dulce aporta un toque único, desvelando unas notas frescas y equilibradas. No las típicas Do, La, Re, Sol que usan todos.

SALES TIPS

- Gama de ginebras innovadoras que te permiten crear mezclas divertidas y deliciosas.





AMPERSAND MANGO CHILI

ERES COMO ERES & QUÉ



70CL



37,5% vol
Azúcar residual: 50gr/L



NOTA DE CATA

A la vista: Atractivo color rosa natural y brillante.

En nariz: La fresa es la auténtica protagonista: cítrica y golosa a la vez.

En boca: Fresa acompañada por una sutil nota cítrica. El final es abocado, largo, suave y fresco. Olé ahí!

STORYTELLING

Ampersand es una gama de gins de sabores. Sabores inspirados en las personas. Lo que buscamos cuando salimos a disfrutar. Y ahí está Ampersand. Con sabores atrevidos, diferentes, nuevos y clásicos... pero no tan clásicos porque tampoco es plan de convertirte en tu padre. Nuestra gente siempre busca disfrutar, encontrar algo nuevo y salirse de la norma. Nosotros somos el reflejo de eso. Ampersand Mango Chili, es una Ginebra Premium elaborada a partir de enebro (vas pillando que la ginebra se elabora a partir de enebro ¿eh?), mango especialmente seleccionado y chili. Una sorprendente mezcla de aromas dulces y sabrosos que aporta el exótico mango con ese ligero toquecito extra de chili que le da ese no sé qué que qué sé yo que prrrrrrrrrr ¿Entiendes?

SALES TIPS

- Gama de ginebras innovadoras que te permiten crear mezclas divertidas y deliciosas.





CACHAÇA SALINÍSSIMA

LO MEJOR DE LA VIDA, DESDE SIEMPRE



D.O. De Salinas



67CL



42% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Ligeramente dorada.

En nariz: Posee un aroma amaderado.

En boca: Posee un sabor suave, macio y amaderado.

STORYTELLING

Saliníssima valora la cultura de la cachaça y es una de las auténticas cachaças de la región de Salinas. Junta las características de una cachaça genuina y artesanal. El proceso de envejecimiento se lleva a cabo en barricas de bálsamo, una madera brasiliense que aporta a la cachaça un sabor suave y amaderado. El color y el cuerpo reflejan el cuidado en mantener las tradiciones en la elaboración de la cachaça artesanal de Minas Gerais.

Saliníssima se produce en Matrona, en la región de Salinas, Minas Gerais, que de la mano de Olímpio Mendes, desde 1955, se dedica al cultivo de caña de azúcar que se utiliza para producir cachaça y rapaduras.

SALES TIPS

- Auténticas cachaças de Salinas.

- Producto artesanal.
- Sin aditivos químicos.
- Mezcla especial de cachaças de diferentes edades.
- Envejecimiento en barricas tradicionales brasileras de Balsamo.
- Destilación en alambiques de cobre.



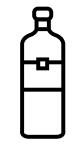


CACHAÇA ESPIRITO DE MINAS

EL ESPÍRITU DE MINAS GERAIS



D.O. Minas Gerais



70CL



42% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Dorado.

En nariz: Ligeramente amaderado.

En boca: Suave.

STORYTELLING

Con la esencia brasileña, cada gota de Espírito de Minas trae un poco de historia y cultura. Tiene un nombre inspirado en un poema y una etiqueta que representa la fachada icónica de la iglesia de São Francisco de Assis en Ouro Preto, Minas Gerais, tomando la cultura en su origen desde la creación. Y como el arte de Minas Gerais, la bebida se extendió por todo Brasil llevando el alma de su tierra, descubriendo y bebiendo de nuevas fuentes con más poesía, literatura, arte y todo lo que proviene de la imaginación brasileña.

SALES TIPS

- Tradicional espíritu de Minas Gerais.
- Envejecimiento en selectas barricas de roble y jequitibá.
- **Etiquetas ilustradas por 5 artistas brasileños de renombre, con la icónica iglesia de São Francisco de Assis ubicada en Ouro Preto (MG).**





CACHAÇA SANTO GRAU CORONEL XAVIER CHAVES

UN INGENIO DE 250 AÑOS



D.O. Minas Gerais



75CL



40% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Transparente.

En nariz: Su aroma recuerda la frescura de los campos de caña.

En boca: Su sabor, que comienza vigoroso, se vuelve casi dulce y emociona el paladar.

STORYTELLING

El molino Colonel Xavier Chaves's es el molino activo más antiguo de Brasil, comenzó su producción en 1755. Adquirido por la familia de la figura histórica Tiradentes, el molino ha pasado de generación en generación. Hoy, la 8^a generación de la familia permanece involucrada en su administración, bajo la dirección de Nando Chaves.

MARIDAJE

Se puede consumir pura o mezclada. La forma más tradicional de consumo en Brasil es la famosa caipirinha: una mezcla de Cachaça y puré de frutas (el más consumido es el limón), azúcar y hielo.

Cuando es pura, para obtener un sabor más suave, es habitual beberla muy fría.

SALES TIPS

- Terruño privilegiado.
- No pasa por madera en su proceso de elaboración.
- **Descansa seis meses en tanques de piedra subterráneos parafinados, construidos hace 250 años y reconocidos como Patrimonio Histórico Nacional.**





CACHAÇA SANTO GRAU ITIRAPUA

LA CACHAÇA DE SÃO PAULO



75CL



41% vol



Levemente
envejecida



NOTA DE CATA

A la vista: Ligeramente dorada.

En nariz: Su aroma recuerda la frescura de los campos de caña.

En boca: Tiene un sabor intenso y suave.

STORYTELLING

En el interior de São Paulo, el molino Itirapuã mantiene la tradición y artesanía al moler la caña con una rueda de agua desde 1860 bajo el dirigente cuidado de la familia Figueiredo Cristófani desde hace 4 generaciones.

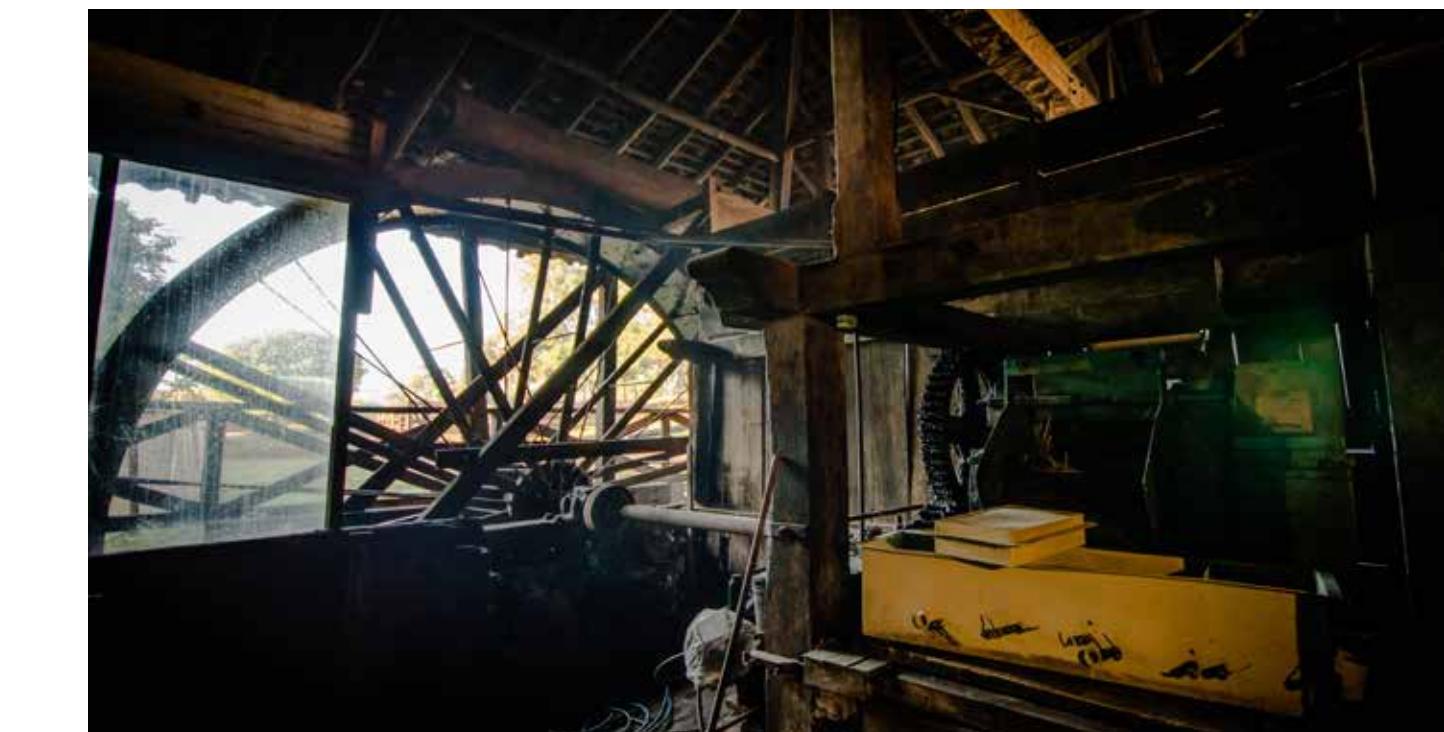
MARIDAJE

Se puede consumir pura o mezclada. La forma más tradicional de consumo en Brasil es la famosa caipirinha: una mezcla de Cachaça y puré de frutas (el más consumido es el limón), azúcar y hielo.

Cuando es pura, para obtener un sabor más suave, es habitual beberla muy fría.

SALES TIPS

- Cachaça ligeramente envejecida en barricas de Jequitibá y Roble.
- **Cosecha manual de la caña de azúcar.**
- Fermentación natural y producida con levadura de harina de maíz.





CACHAÇA SANTO GRAU PARATY

LA CACHAÇA DE PARATY



75CL



43% vol



NOTA DE CATA

A la vista: Transparente.

En nariz: Es muy perfumada, intensa y afrutada.

En boca: Tiene un sabor intenso, un poco afrutado y suave.

STORYTELLING

Santo Grau Paraty es una cachaça clásica de la región tradicional fluminense (Río de Janeiro). Con aromas y sabores que recogen las características distintivas de la región playera, es una cachaça blanca, producida de la misma manera durante cinco generaciones. De Río de Janeiro, es una cachaça blanca con 43% de alcohol/vol.

MARIDAJE

Se puede consumir pura o mezclada. La forma más tradicional de consumo en Brasil es la famosa caipirinha: una mezcla de Cachaça y puré de frutas (el más consumido es el limón), azúcar y hielo.

Cuando es pura, para obtener un sabor más suave, es habitual beberla muy fría.



CACHAÇA SOLERA PEDRO XIMENEZ

COMPLEJA Y MUY EQUILIBRADA



75CL



39% vol



Envejecida en botas de Jerez
(Pedro Ximenez PX)



NOTA DE CATA. **A la vista:** Marrón dorado claro. **En nariz:** Ligeramente ahumada. Toques de tabaco se mezclan con frutas de hueso, toques de melocotón ligero y ciruelas maduras. **En boca:** Es un licor amaderado muy bien equilibrado con muchas especias de roble y tabaco ligero. Cuero y un verdadero sabor ahumado en general, especialmente en el paladar medio.

STORYTELLING. Línea de cachaça especial de Santo Grau envejecida por el sistema tradicional de Solera en barricas que envejecen vinos de Jerez, España. Nuestras cachaças siempre tienen una historia que contar en sus recetas. Producidos en molinos centenarios y siempre elaborados respetando los orígenes y la sed de innovación, nuestras etiquetas destacan por su cuidado en el proceso de producción. De la línea Cachaças Raras de Engenho, en la planta Itirapuã, en São Paulo, se producen el Santo Grau Solera Pedro Ximenez (PX) y el Santo Grau Solera Cinco Botas. Las dos cachaças se elaboran a través de un proceso dinámico de envejecimiento exclusivo de la región de Jerez, llamado Solera. Con los barriles apilados en una línea, los líquidos viejos y nuevos se mezclan para garantizar siempre la misma calidad. Y todo esto sucede bajo el cuidado diligente de la familia Figueiredo Cristófani, quienes llevan cinco generaciones cuidando molinos con la misma dedicación al arte de elaborar una cachaça llamativa y sabrosa. Santo Grau Solera Pedro Ximenez se cría en las mismas barricas utilizadas en la elaboración del vino más antiguo de Jerez, Pedro Ximenez. Es un refresco, endulzado naturalmente con la esencia del vino y las características de la uva.

SALES TIPS

- La Cachaca Santo Grau PX Solera Pedro Ximenez se envejece en barricas que antes se utilizaban para envejecer el Jerez Pedro Ximenez (PX). Un Jerez muy dulce que se produce en Jerez, España.
- Cachaza envejecida a través del sistema Solera.





BURLANEGRA RON

CARACTER SALINO



70CL



40% vol



2 años



NOTA DE CATA.

A la vista: Brillo. Las barricas de vino Albariño le dan al ron su característico color miel que simboliza el oro precioso que guiaba a los barcos piratas.

En nariz: Oceánico. Aromáticamente intenso. Notas frescas de madera, piel de naranja, caramelo inglés y matices de melocotón seco.

En boca: Mar. Una combinación de sabor salino y agradable acabado de madera fina.

STORYTELLING.

El ron, previamente envejecido durante 1 año, viaja desde el Caribe hasta nuestras bodegas de El Puerto de Santa María, donde continúa envejeciendo durante 6 meses más en barricas de roble americano (Very Old Rare Sherry Casks) que previamente contuvieron Amontillado 51° 1 durante más de 50 años. Posteriormente se hidrata parcialmente con agua del Atlántico.

SALES TIPS

Sabor salino único

Único en el mercado, infusionado con agua purificada del Océano Atlántico

Acabado en barricas de jerez Osborne muy viejas y raras

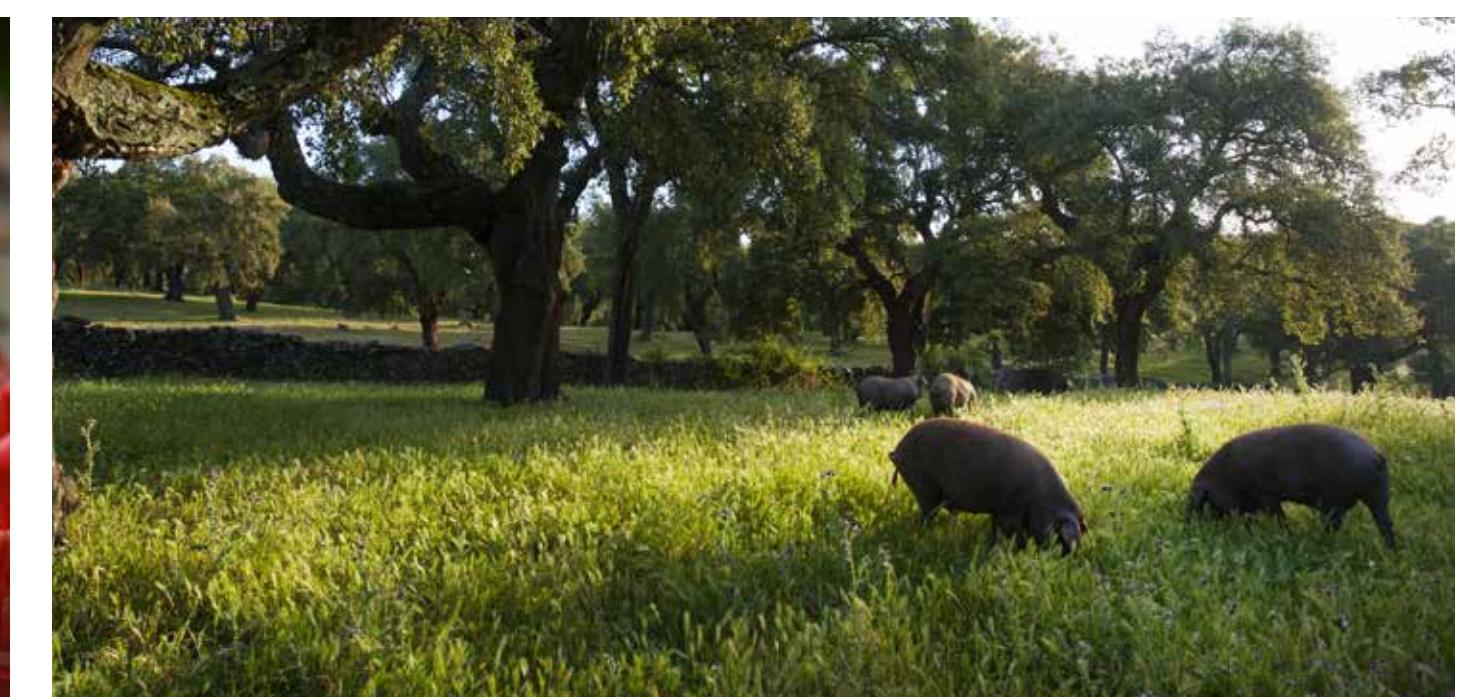
Este acabado en barricas de amontillado VORS confiere a Burlanegra aromas únicos de frutos secos, naranjas confitadas y caramelo

Botella icónica

Rompe los códigos de la categoría, transmitiendo innovación, elegancia y autenticidad.

RON
BURLANEGRA
CARACTER SALINO





Normativa de Ibéricos

Desde enero de 2014, los productos Ibéricos están sujetos a una nueva normativa. Los factores que se tienen en cuenta son tres:

- **RAZA:** 100% Ibérico es solamente el cerdo cuyos, ambos, padre y madre son 100% Ibéricos.
- **CRIA:** En libertad, alimentándose de bellota o pastando naturalmente, o en corrales (alimentados con forraje).
- **ALIMENTACIÓN:** Bellota, cebo del campo (pastura natural) o cebo (forraje).

La combinación de las diferentes características darán como resultado la clasificación de productos Ibéricos en cuatro categorías:

- **ETIQUETA NEGRA:** Jamón de bellota 100% Ibérico.
- **ETIQUETA ROJA:** Jamón de bellota (50%-75%) Ibérico.
- **ETIQUETA VERDE:** Jamón (50%-75%-100%) Ibérico de cebo de campo.
- **ETIQUETA BLANCA:** Jamón (50%-75%-100%) Ibérico de cebo.

Cinco Jotas cumple con todas las condiciones para ser brida negra y las supera. Somos pioneros en alcanzar la máxima calidad.



En la Península Ibérica existe una raza autóctona única en el mundo: el Cerdo 100% Ibérico. Una raza milenaria a medio camino entre el jabalí y el cerdo doméstico, animales que por su naturaleza salvaje. La pureza del Cerdo ibérico la determina su origen. Los Cerdos 100% Ibéricos son únicamente los que proceden de madre y padre de raza 100% Ibérica. Las características morfológicas del Cerdo 100% Ibérico son: orejas pequeñas y gachas a modo de teja, piel oscura y uniforme por todo el cuerpo, lomo plano y alargado que termina en una grupa alta y escurrida, así como unas patas ágiles y estrechas, de caña fina, adaptadas al medio natural en el que viven. Y lo más característico de todo, la pezuña negra desgastada conocida como Pata Negra.

El cerdo 100% Ibérico se cría en libertad en las grandes extensiones de la Dehesa Peninsular. Pero no hay Dehesa sin Montanera. La Montanera es el período en el que las bellotas maduras están disponibles para su consumo. En la Montanera, la bellota madura (de encina, alcornoque, quejigo y roble) cae sobre un manto de hierbas frescas que protegen al fruto del barro y evitan su deterioro. El Cerdo 100% Ibérico, también consume otros alimentos que ofrece la dehesa: frutos silvestres, raíces, setas, hierbas, plantas aromáticas, pequeños invertebrados, frutos secos... Esta alimentación tan completa y "natural" es la que aporta un excelente sabor y aroma a los diferentes productos elaborados a partir de los Cerdos 100% Ibéricos criados en libertad. En busca de sus bocados preferidos, el Cerdo 100% Ibérico recorre grandes distancias, llegando a caminar hasta 14 Km diarios. Con tanto ir y venir el Cerdo 100% Ibérico necesita ingerir alrededor de 12 Kg de bellotas para engordar tan sólo un kilo.

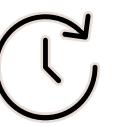
El Cerdo 100% Ibérico consume grandes cantidades de bellota que acumula en forma de ácidos grasos insaturados; creando la famosa infiltración del Jamón de Bellota 100% Ibérico que aporta una textura y un sabor inigualables. Pero esto solo es posible gracias a unas condiciones de máxima exigencia, que garantiza el bienestar de este exigente animal: son necesarias dos hectáreas de dehesa para acoger a cada uno de nuestros Cerdos 100% Ibéricos, más del doble de lo exigido por la normativa actual. Gracias a la bellota posee un alto contenido en Omega 9, ácido oleico conocido por sus altos beneficios cardiovasculares. El Jamón 100% Ibérico contiene antioxidantes naturales y vitaminas esenciales beneficiosas para la salud, procedentes de las hierbas frescas que complementan la alimentación a base de bellotas del Cerdo 100% Ibérico.



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO (CON HUESO) UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



6/7 Kg



Tiempo de curación:
36 meses promedio



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

NOTA DE CATA. La carne de la maza es suave, jugosa, untuosa. Se deshace en las manos.

Aroma: Intenso, largo, con recuerdos a bellota, hierba mojada, tomillo. La nota de entra es limpia, fresca y van aflorando los torrefactos, la madera.

Sabor: Se detecta un sabor a bellota, a avellanas tostadas, madera mojada y flores silvestres.

STORYTELLING. Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

MARIDAJE. Cualquier momento del día es adecuado para consumirlo, ya sea solo o acompañado de otros productos de calidad. Marida especialmente bien con los vinos de Jerez y achampanados.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





450gr

Tiempo de curación:
36 meses promedio

Temperatura de consumo:
(22-24°C)

De bellota 100% Ibérico

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- **Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.**
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA

5
CINCO JOTAS
JABUGO 1879

NOTA DE CATA. La carne de la maza es suave, jugosa, untuosa. Se deshace en las manos.

Aroma: Intenso, largo, con recuerdos a bellota, hierba mojada, tomillo. La nota de entra es limpia, fresca y van aflorando los torrefactos, la madera.

Sabor: Se detecta un sabor a bellota, a avellanas tostadas, madera mojada y flores silvestres.

STORYTELLING. Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

MARIDAJE. Cualquier momento del día es adecuado para consumirlo, ya sea solo o acompañado de otros productos de calidad. Marida especialmente bien con los vinos de Jerez y achampanados.



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA

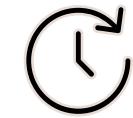
5
CINCO JOTAS
JABUGO 1879



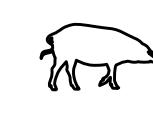
40gr



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



Tiempo de curación:
36 meses promedio



De bellota 100% Ibérico

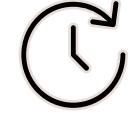
SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- **Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.**
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





70gr



Tiempo de curación:
36 meses promedio



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



NOTA DE CATA. La carne de la maza es suave, jugosa, untuosa. Se deshace en las manos.

Aroma: Intenso, largo, con recuerdos a bellota, hierba mojada, tomillo. La nota de entra es limpia, fresca y van aflorando los torrefactos, la madera.

Sabor: Se detecta un sabor a bellota, a avellanas tostadas, madera mojada y flores silvestres.

STORYTELLING. Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

MARIDAJE. Cualquier momento del día es adecuado para consumirlo, ya sea solo o acompañado de otros productos de calidad. Marida especialmente bien con los vinos de Jerez y achampanados.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- **Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.**
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





70gr X 2 sobres



Tiempo de curación:
36 meses promedio



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

CINCO JOTAS RITUAL N° 2

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



NOTA DE CATA. La carne de la maza es suave, jugosa, untuosa. Se deshace en las manos.

Aroma: Intenso, largo, con recuerdos a bellota, hierba mojada, tomillo. La nota de entra es limpia, fresca y van aflorando los torrefactos, la madera.

Sabor: Se detecta un sabor a bellota, a avellanas tostadas, madera mojada y flores silvestres.

STORYTELLING.

Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

MARIDAJE. Cualquier momento del día es adecuado para consumirlo, ya sea solo o acompañado de otros productos de calidad. Marida especialmente bien con los vinos de Jerez y achampanados.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





70gr X 4 sobres

Temperatura de consumo:
(22-24°C)

De bellota 100% Ibérico

CINCO JOTAS RITUALS N° 4

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



NOTA DE CATA

Jamón. **Textura:** La carne de la maza es suave, jugosa, untuosa. Se deshace en las manos. **Aroma:** Intenso, largo, con recuerdos a bellota, hierba mojada, tomillo. La nota de entra es limpia, fresca y van aflorando los torrefactos, la madera. **Sabor:** Se detecta un sabor a bellota, a avellanas tostadas, madera mojada y flores silvestres. **Lomo.** **Textura:** Amable, consistente, carnosa. **Aroma:** Intenso, muy potente. Huele a carne, a campo mojado, a bellota y revela los toques de las especias. **Sabor:** Se funde en la boca y hay presencia de pimentón, un toque de ajo y recuerdos picantes de humo. **Presa.** **Textura:** Cremosa, tierna y carnosa, que se rompe con facilidad. **Aroma:** A pimentón, a grasa fresca. **Sabor:** Es una pieza muy jugosa, muy intensa, con el retrogusto muy largo. Aflora el "umami" enseguida.

STORYTELLING

Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- Al menos 5 años son necesarios para crear un jamón Cinco Jotas, piezas únicas, obras de arte que no dejan a nadie indiferente.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.

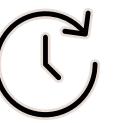




PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA (CON HUESO) UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



4/4,5Kg



Tiempo de curación:
18-24 meses promedio



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

NOTA DE CATA

Sabor de bellota, avellanas tostadas y flores silvestres. Carne jugosa y untuosa. Aroma intenso y largo.

STORYTELLING

Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

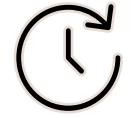
SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





70gr



Tiempo de curación:
18-24 meses promedio



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA 70 GR

UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



NOTA DE CATA

Sabor de bellota, avellanas tostadas y flores silvestres. Carne jugosa y untuosa. Aroma intenso y largo.

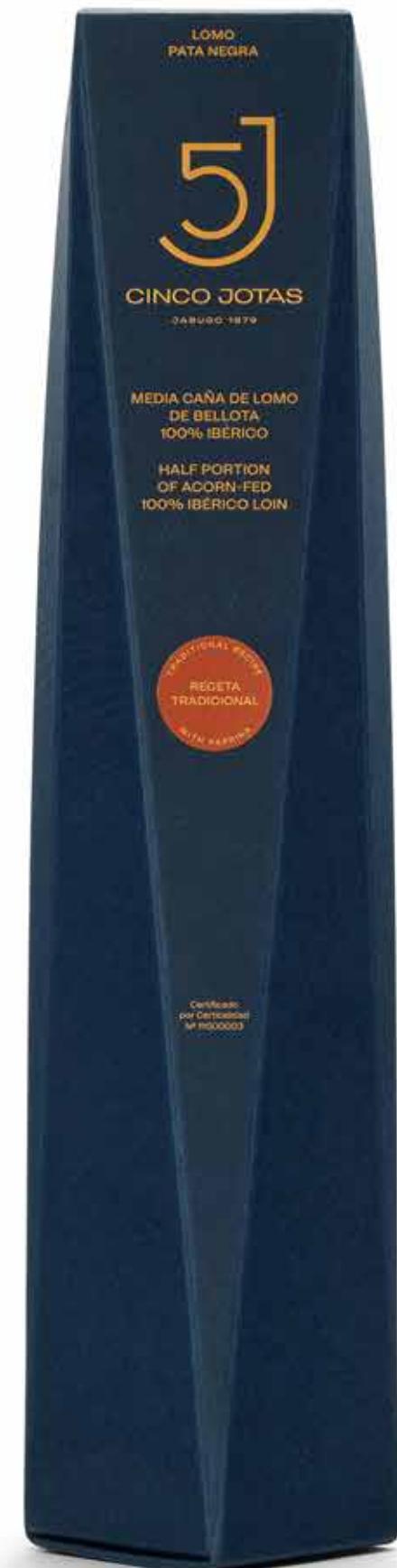
STORYTELLING

Fundada en 1879, Cinco Jotas es la marca legendaria que produce el Jamón de Bellota 100% Ibérico más exclusivo del mundo. La ganadería de Cinco Jotas criada en libertad en las dehesas, se alimenta de bellotas, raíces y hierba. Los métodos artesanales se han ido transmitiendo durante generaciones para crear un producto que respeta la elaboración artesanal y la cultura local. Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO, el parque natural donde se encuentra Jabugo ofrece un microclima único para la elaboración de este excepcional producto. Convertido en excelente producto gourmet, Cinco Jotas es hoy un auténtico patrimonio gastronómico español, presente en los restaurantes y tiendas gourmet más exclusivos, en más de 45 países alrededor del mundo.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.

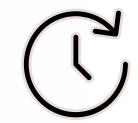




CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO (RECETA TRADICIONAL) UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



420gr



Tiempo de curación:
3 meses



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

NOTA DE CATA

Aspecto: Marmóreo por las vetas de grasa infiltrada, ligeramente dorada. Su color rojo brillante atrae la atención e invita a probarlo.

Textura: Amable, consistente, carnosa.

Aroma: Intenso, muy potente. Huele a carne, a campo mojado, a bellota y revela los toques de las especias. Salen también la leña quemada y quizás un toque de azúcar tostada, y corteza de tosta de pan.

Sabor: Se funde en la boca y hay presencia de pimentón, un toque de ajo, y recuerdos picantes, de humo. El retrogusto es largo y muy grato.

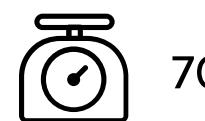
STORYTELLING

Caña de Lomo Entera de Bellota 100% Ibérica Cinco Jotas Receta Tradicional. La Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica es un embutido elaborado de forma completamente artesanal en Jabugo de una pieza entera correspondiente a la masa muscular lumbar. Se caracteriza por tener un aroma potente y fragante, un color tenue granate y ceniza con brillo muy definido, y un suave sabor a pimentón con recuerdos de humo.

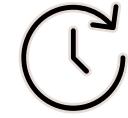
SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.





70gr



Tiempo de curación:
3 meses



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

(RECETA TRADICIONAL) UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



NOTA DE CATA

Aspecto: Marmóreo por las vetas de grasa infiltrada, ligeramente dorada. Su color rojo brillante atrae la atención e invita a probarlo.

Textura: Amable, consistente, carnosa.

Aroma: Intenso, muy potente. Huele a carne, a campo mojado, a bellota y revela los toques de las especias. Salen también la leña quemada y quizás un toque de azúcar tostada, y corteza de tosta de pan.

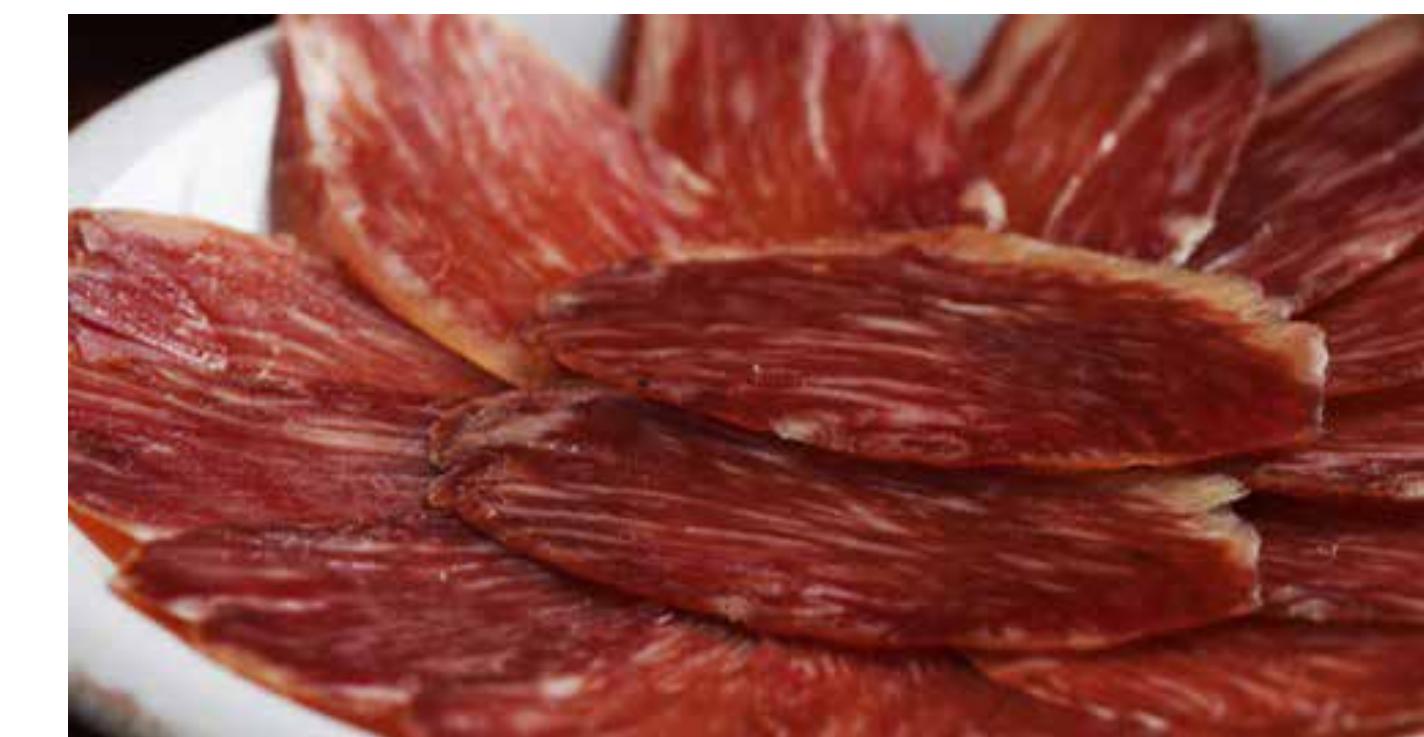
Sabor: Se funde en la boca y hay presencia de pimentón, un toque de ajo, y recuerdos picantes, de humo. El retrogusto es largo y muy grato.

STORYTELLING

Caña de Lomo Entera de Bellota 100% Ibérica Cinco Jotas Receta Tradicional. La Caña de Lomo de Bellota 100% Ibérica es un embutido elaborado de forma completamente artesanal en Jabugo de una pieza entera correspondiente a la masa muscular lumbar. Se caracteriza por tener un aroma potente y fragante, un color tenue granate y ceniza con brillo muy definido, y un suave sabor a pimentón con recuerdos de humo.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.

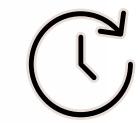




CAÑA DE LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO NATURAL (SIN PIMENTÓN) UNA OBRA DE ARTE DE NUESTRA GASTRONOMÍA



500gr



Tiempo de curación:
3 meses



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



De bellota 100% Ibérico

NOTA DE CATA

Aspecto: Color rojo anaranjado mate.

Textura: Su carne es homogénea, firme, compacta.

Aroma: Enseguida aparece potente la pimienta, evoca a carne curada, a carbón... Se distingue una suave insinuación de nuez moscada y recuerdos de la tierra, el ahumado, el curado...

Sabor: En boca tiene un ligero toque picante, está muy presente la pimienta y afloran la nuez moscada, el ajo y quizás alguna otra nota especiada.

STORYTELLING

Caña de Lomo Entera de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas al Natural, sin Pimentón. Para crear esta exquisitez exclusiva de Cinco Jotas, se ha recuperado una antigua receta ancestral de Jabugo, transmitida de generación en generación. Su elaboración sin pimentón representa una innovación poco conocida y muy apreciada por los mejores chefs del mundo, ya que permite degustar con mayor precisión el sabor propio de la pieza al carecer del potente sabor y aroma del pimentón. La suave receta con pimienta invita a degustar el lomo al natural, con ligeros matices que enriquecen el sabor final.

SALES TIPS

- Sabor único e inigualable.
- Marca más icónica del jamón de bellota: N°1 en reconocimiento.
- De Jabugo, maestros artesanos desde 1879.
- **Raza autóctona 100% Ibérica, criada en libertad.**
- Engorde natural a base de bellotas durante la montanera.
- Cardio-saludable, sin gluten, ni alérgenos ni aditivos.
- La favorita de los chefs de alta gastronomía.
- Aclamada mundialmente, líder en la categoría Ibéricos en mercados internacionales: China, USA, Capitales Europeas y Travel Retail.
- Presente en más de 45 países.



CAÑA DE PRESA 5J DE BELLOTA 100% IBÉRICA



600gr



Tiempo de curación:
3 meses



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



Bellota 100% Ibérico



NOTA DE CATA

A la vista: Forma cilíndrica, con elevaciones en la superficie.

Al corte: Brillante de color intenso, rojo-teja. Se distinguen los trozos de carne.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores que recuerdan al chorizo por el aliño con pimentón.

Una vez abierto el envase mantener refrigerado y consumir antes de 30 días.

Cortar en finas lonchas.

Sacar del frigorífico 15 minutos antes de servir.

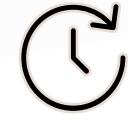
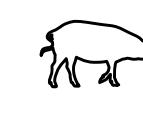
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de carnes nobles (presa y solomillo) de cerdos 100% ibéricos, criados en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellotas durante la época de Montanera.

SALES TIPS



80gr

**Temperatura de consumo:**
(22-24°C)**Tiempo de curación:**
3 meses

Bellota 100% Ibérico



CAÑA DE PRESA 5J DE BELLOTA 100% IBÉRICO



NOTA DE CATA

A la vista: Forma cilíndrica, con elevaciones en la superficie.

Al corte: Brillante de color intenso, rojo-teja. Se distinguen los trozos de carne.

Al tacto: Untuoso y con la resistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores que recuerdan al chorizo por el aliño con pimentón.

Una vez abierto el envase mantener refrigerado y consumir antes de 30 días.

Cortar en finas lonchas.

Sacar del frigorífico 15 minutos antes de servir.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado a partir de carnes nobles (presa y solomillo) de cerdos 100% ibéricos, criados en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentado con bellotas durante la época de Montanera.

SALES TIPS

SALCHICHÓN 5J DE BELLOTA 100% IBÉRICO



600gr



Tiempo de curación:
3 meses



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



Bellota 100% Ibérico



NOTA DE CATA

A la vista: Forma cilíndrica, con irregularidades en su superficie.

Al corte: Brillante de color granate intenso y característico.

Al tacto: Untuoso por la grasa y con la consistencia justa.

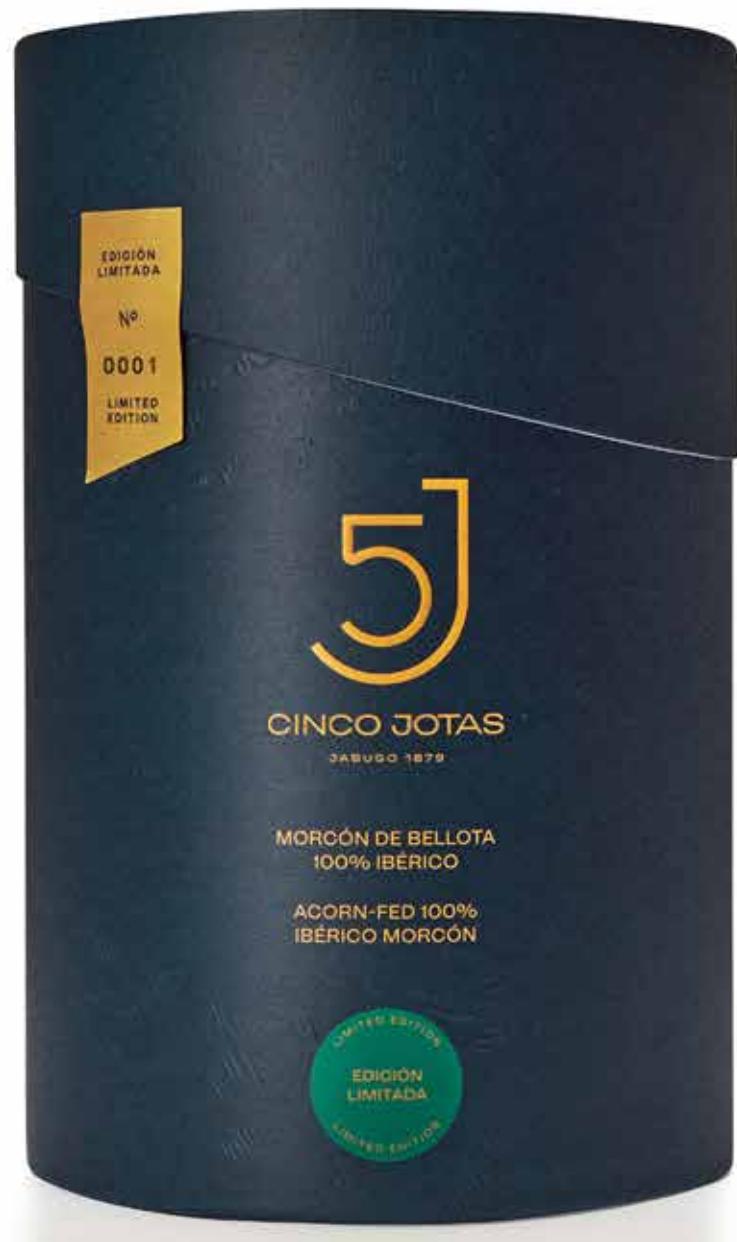
En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores que recuerdan al salchichón más tradicional

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Embutido elaborado a partir de carne procedente de cerdos ibéricos, criados en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentados con bellotas durante la época de Montanera.

SALES TIPS

MORCÓN 5J DE BELLOTA 100% IBÉRICO



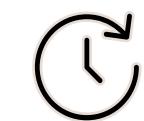
NOTA DE CATA

A la vista: Forma ovalada, con irregularidades en su superficie.

Al corte: Brillante de color granate intenso y característico.

Al tacto: Untuoso por la grasa y con la consistencia justa.

En nariz y boca: Armonía de fragancias y sabores que recuerdan al morcón más tradicional



Temperatura de consumo:
(22-24°C)



Bellota 100% Ibérico



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Embutido elaborado a partir de carne procedente de cerdos 100% ibéricos, criados en extensivo en las dehesas de la Península Ibérica y alimentados con bellotas durante la época de Montanera.

SALES TIPS

OSBORNE



PRODUCT PORTFOLIO

TRAVEL RETAIL

RIOFRIO NACCARII ORIGINAL CLASSIC

CAVIAR
RIOFRÍO



España (Riofrío)



Conservation:

Conservación: Conservar refrigerado hasta el momento de su consumo.



15gr / 30gr / 50gr

NOTAS DE CATA

El caviar Riofrío Naccarrii Original ofrece matices salados que perduran en boca y una textura untuosa. El tamaño de la hueva es de máximo 3 mm.

STORYTELLING

Creada en 1963, la empresa Caviar Riofrío es hoy un referente mundial del lujo y la alta gastronomía. Es una de las mayores piscifactorías de esturión de Europa, la mayor piscifactoría de la especie *Acipenser naccarrii*, la única que además cría las especies *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga), y la primera en producir caviar ecológico certificado. Sus esturiones se crían en las mejores aguas fluviales de España, que se mantienen a una temperatura constante de entre 14 y 15 °C e imitan de forma natural su hábitat salvaje. Su frescura y matices de sabor le han valido al caviar de Riofrío su reputación como uno de los mejores del mundo. En 2019 la empresa cambió su nombre a Riofrío 1963, pero su estructura, ubicación y esencia siguen siendo las mismas. La marca Caviar Riofrío es hoy valorada por gourmets de todo el mundo, las tiendas delicatessen más exclusivas y varios chefs con estrellas Michelin.



RIOFRIO NACCARII ESSENCE

CAVIAR
RIOFRÍO



NOTAS DE CATA

El caviar Nacarrii Essence de Riofrío tiene una textura firme y crujiente y un sabor suave seguido de notas saladas.

STORYTELLING

Creada en 1963, la empresa Caviar Riofrío es hoy un referente mundial del lujo y la alta gastronomía. Es una de las mayores piscifactorías de esturión de Europa, la mayor piscifactoría de la especie *Acipenser naccarii*, la única que además cría las especies *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga), y la primera en producir caviar ecológico certificado. Sus esturiones se crían en las mejores aguas fluviales de España, que se mantienen a una temperatura constante de entre 14 y 15 °C e imitan de forma natural su hábitat salvaje. Su frescura y matices de sabor le han valido al caviar de Riofrío su reputación como uno de los mejores del mundo. En 2019 la empresa cambió su nombre a Riofrío 1963, pero su estructura, ubicación y esencia siguen siendo las mismas. La marca Caviar Riofrío es hoy valorada por gourmets de todo el mundo, las tiendas delicatessen más exclusivas y varios chefs con estrellas Michelin.



España (Riofrío)



Conservation:

Conservación: Conservar refrigerado hasta el momento de su consumo.



15gr / 30gr / 50gr



RIOFRIO OSETRA ORIGINAL EXCELLSIUS

CAVIAR
RIOFRÍO



España (Riofrío)



Conservation:

Conservación: Conservar refrigerado hasta el momento de su consumo.



50gr

NOTAS DE CATA

El caviar Ossetra/Oscietra es un caviar intenso y untuoso, con reflejos dorados y sutiles notas yodadas. La versión Excessius con huevas de más de 3 mm es persistente en el paladar.

STORYTELLING

Creada en 1963, la empresa Caviar Riofrío es hoy un referente mundial del lujo y la alta gastronomía. Es una de las mayores piscifactorías de esturión de Europa, la mayor piscifactoría de la especie *Acipenser naccarii*, la única que además cría las especies *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga), y la primera en producir caviar ecológico certificado. Sus esturiones se crían en las mejores aguas fluviales de España, que se mantienen a una temperatura constante de entre 14 y 15 °C e imitan de forma natural su hábitat salvaje. Su frescura y matices de sabor le han valido al caviar de Riofrío su reputación como uno de los mejores del mundo. En 2019 la empresa cambió su nombre a Riofrío 1963, pero su estructura, ubicación y esencia siguen siendo las mismas. La marca Caviar Riofrío es hoy valorada por gourmets de todo el mundo, las tiendas delicatessen más exclusivas y varios chefs con estrellas Michelin.



RIOFRIO OSETRA ESSENCE EXCELLSIUS

CAVIAR
RIOFRÍO



NOTAS DE CATA

El caviar Ossetra/Oscietra de Riofrío tiene una textura firme, con huevas muy crujientes y un sabor a nuez muy delicado. Los granos Excellsius, con huevas de más de 3 mm, permanecen más tiempo en el paladar.

STORYTELLING

Creada en 1963, la empresa Caviar Riofrío es hoy un referente mundial del lujo y la alta gastronomía. Es una de las mayores piscifactorías de esturión de Europa, la mayor piscifactoría de la especie *Acipenser naccarii*, la única que además cría las especies *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga), y la primera en producir caviar ecológico certificado. Sus esturiones se crían en las mejores aguas fluviales de España, que se mantienen a una temperatura constante de entre 14 y 15 °C e imitan de forma natural su hábitat salvaje. Su frescura y matices de sabor le han valido al caviar de Riofrío su reputación como uno de los mejores del mundo. En 2019 la empresa cambió su nombre a Riofrío 1963, pero su estructura, ubicación y esencia siguen siendo las mismas. La marca Caviar Riofrío es hoy valorada por gourmets de todo el mundo, las tiendas delicatessen más exclusivas y varios chefs con estrellas Michelin.



España (Riofrío)



Conservation:

Conservación: Conservar refrigerado hasta el momento de su consumo.



50gr



OSBORNE

GRACIAS