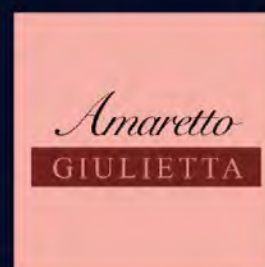


OCTUBRE 2024

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

UNESDI

PREMIUM WINES & SPIRITS
— SINCE 2001 —





MOMBASA CLUB London Dry Gin

Mombasa Club es una ginebra Premium muy contemporánea, tipo London Dry de 41,5 % alc./vol., pese a que su fórmula se remonta a finales del siglo XIX.

NOTA DE CATA

Fase Visual: Incolora y brillante, un vivo reflejo del más puro estilo inglés. **Fase Olfativa:** Los entendidos en gin dicen que si no punza (pica en la nariz) o sus botánicos son difíciles de percibir, es decir, que es compleja, sólo entonces estamos hablando de una gin Premium. Este es el caso de Mombasa que, además, deja entrever la base de enebro, perfectamente conjuntado con el cilantro y las notas especiadas de casia y cominos.

Fase Gustativa: Ya sabemos que probar una gin sola no es lo habitual, pero en este caso merece la pena ingerir una pequeña cantidad para poder apreciar su potencia aromática. Solo las gin que poseen botánicos de calidad, dejan huella en el recuerdo, como esta.

Conclusión: Su complejidad y discreción, la posicionan entre las gin más versátiles y apetecibles del mercado. Sirve tanto para Gin&Tonic como para coctelería de autor.





MOMBASA
CLUB
Colonel's Reserve
GIN

Mombasa Gin Club Colonel's Reserve es una edición especial y limitada. Elaborada al estilo clásico inglés, Colonel's gin tiene una graduación superior (43,5% vol.) y más aromas que su homónima. De hecho, contiene siete botánicos, destacando la semilla de alcaravea, en lugar de angélica, y el añadido de cálam, de una planta acuática que suele crecer en zonas pantanosas. La elaboración de Mombasa Gin Club Colonel's Reserve parte de un alcohol rectificado de la más alta calidad, que sirve para macerar todos los botánicos durante una noche. Al día siguiente, se destila en pequeños alambiques de acero inoxidable creados por el primer fabricante londinense "John Dore".

El resultado es rebajado con agua desionizada y puesta a reposar por espacio de 10 días. Esto permite que todos los finos aromas se ensamblen y den como fruto la Mombasa Gin Club Colonel's Reserve, una genuina London Dry de armoniosa fusión botánica.





MOMBASA
CLUB
Strawberry Edition

Un estilo de ginebra afrutada muy refrescante, que mantiene la personalidad de la ginebra clásica, infusionada con una cuidada selección de fresas y frutos rojos.

Un producto de gran calidad y mucha personalidad.

NOTA DE CATA

Fase Visual: Limpia, brillante y rosada.

Fase Olfativa: En nariz, se destaca la sutileza de los botánicos, que aparecen envueltos por el aroma dulce de la fresa y los frutos rojos.

Fase Gustativa: Entrada dulce y fresca con un despliegue armonioso de sabores afrutados. Al trago, destaca una rica y suave acidez.

Conclusión: Ginebra afrutada manteniendo la personalidad de una gran ginebra.





Un estilo de ginebra afrutada muy refrescante, que mantiene la personalidad de la ginebra clásica, infusionada con una cuidada selección de limones y cítricos.
Un producto de gran calidad y mucha personalidad.

Mombasa Club Lemon Edition es una ginebra infusionada con una selección de Limones Mediterráneos y por supuesto con un carácter único y especial.

NOTA DE CATA

Fase Visual: Transparente, clara y limpia

Fase Olfativa: Destacan los botánicos clásicos de nuestras ginebras, arropados por el aroma fresco y revitalizante de los limones Mediterráneos

Fase Gustativa: La entrada tiene un punto ácido, muy refrescante y sutil que se mezcla perfectamente con los botánicos, creando una armonía final muy gratificante.

Conclusión: Una ginebra cítrica muy equilibrada que conserva la esencia de una gran ginebra.





Procedente de una destilación muy equilibrada que combina el enebro con la exquisita violeta, frutos rojos y canela. Su sorprendente apariencia violeta invita a explorar las capas de aromas y sabores que se liberan con cada sorbo. Una ginebra de 37,5° con un inconfundible color, deliciosa, dulce y exótica.

Fase Olfativa: Los primeros aromas que emergen son el enebro y la violeta, a continuación se despliega un bouquet cautivador de frutos rojos, seguidos de una nota de cilantro enmascarada en un tímido toque de canela.

Fase Gustativa: En boca, el enebro se hace presente de manera vibrante, los frutos rojos, las notas de violeta y la canela añaden una pizca de sabor exótico. Una leve nota amarga invita a seguir explorando el universo de la selva sensorial en cada trago.

Conclusión: La angélica y la mora dejan tus papilas gustativas con una sensación vigorizante, invitando a seguir explorando el viaje sensorial a través de una selva.





Palomo Cojo



VERDEJO 100%

Elaborado únicamente con uva de Verdejo, Palomo Cojo es un vino que cumple todos los preceptos para ser considerado un caldo con Denominación de Origen Rueda, la más antigua de Castilla y León.

En ese paisaje incomparable, de suelos cascajosos y pedregosos, encontramos el Verdejo, una de las mejores uvas blancas de España, que se ha convertido casi en sinónimo de Palomo Cojo. Los vinos que produce el Verdejo suelen tener una gama de colores que van del amarillo verdoso al pajizo. Éste es el

caso de Palomo Cojo, cuyos aromas intensos a fruta, con matices herbáceos, explican en gran medida su éxito. No es éste, sin embargo, el único secreto que guardan las botellas de Palomo Cojo. Y es que en su elaboración, todo está encaminado a conseguir el equilibrio perfecto de colores, aromas y sabores que convierten a este caldo en un vino redondo y muy equilibrado.

NOTA DE CATA

Un color heno con chispazos de verde lima. En primer lugar el vino nos aporta mucha fruta tropical y en segundo cáscara de lima y limón. Es un vino seco con una acidez vivaz que te recuerda a manzana fresca y una salinidad equilibrada. Palomo Cojo es un vino refrescante que va genial con tacos de pescado y risotto de verduras.





Palomo Cojo

SEMIDULCE

Palomo Cojo Semidulce es un vino elaborado con la variedad de uva Verdejo, proveniente de viñedos jóvenes que le aportan una frescura que ensambla a la perfección con el dulzor que es el protagonista en este vino.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA: Es un vino expresivo en nariz, aparecen los aromas varietales del verdejo, como las notas a fruta blanca, pero son protagonistas los aromas tropicales como el melocotón y el mango.

FASE GUSTATIVA: Vino amplio, goloso y equilibrado con la frescura de la acidez, también aparecen en boca la explosión de frutas tropicales y fruta blanca, es largo y untuoso.



• EDICIÓN ESPECIAL •
2011 X 2021
ANIVERSARIO
Palomo Cojo
VERDEJO
FERMENTADO EN BARRICA

Palomo Cojo cumple 10 años y para celebrarlo hemos sacado una edición muy especial. Este Verdejo Fermentado en Barrica, lo hace en barricas de roble americano, francés y húngaro de 250 y 500 litros a una temperatura controlada de 25°C durante 15 días, seguido de una crianza de 4 meses sobre sus propias lías. La crianza en botella se prolongó durante 4 meses antes de salir al mercado, para redondear su sabor.

NOTA DE CATA

El color es amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso. Destaca su fruta de hueso, toques de fruta tropical como la piña y los caquis, notas muy frescas como recuerdos a hierbas aromáticas de hinojo, a césped recién cortado, florales con recuerdos de madera, espaciados y tostados. En boca es amplio, meloso, con buena carga frutal, paso largo con notas tostadas y ralladura de cítricos, muy buena acidez y final persistente.



GODELLO LABERINTO DE CIDONIA

MONTERREI
DENOMINACION DE ORIGEN

Laberinto de Cidonia despierta los sentidos cuando al probarlo, despliega suavemente sus misterios y te conquista con su magia. La nueva añada 2023 de nuestro Laberinto de Cidonia Godello Monterrei, tiene unas características, por los factores climáticos y de producción, que te permitirán descubrir unos matices únicos y espectaculares que esta cosecha en particular tiene para ofrecer.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos, brillante y transparente.

En nariz se aprecia una intensidad alta destacando aromas de fruta blanca y de hueso, con toques cítricos que le aportan frescura. La complejidad aromática del vino se intensifica con aromas de flores blancas y tonos minerales que le aportan finura.

En boca se percibe fresco y muy equilibrado. Goloso, untuoso y con volumen debido a la crianza sobre lías. Final complejo y aromático con larga permanencia en boca.





PATO MAREAO

albariño

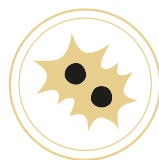
Pato Mareao se elabora con la mejor materia prima de uva albariño, que pasa un estricto control de calidad que comienza en la viña. Los racimos de maduración temprana, son recolectados manualmente y tras la cuidadosa extracción de los mostos en la bodega, se fermentan a temperatura controlada. Así se consigue un vino de buen grado alcohólico y glicérico, con una acidez alta que le otorga una larga longevidad, y muy rico en sabores concentrados y envolventes. Pato Mareao es un vino DO Rías Baixas, cien por cien Albariño.

NOTA DE CATA

Se presenta con un aspecto muy brillante, amarillo dorado con irisaciones verdosas. En nariz se perciben aromas intensos y complejos, que recuerdan a piña, hierbabuena y flores blancas.

Y al degustarlo, se siente suave en boca, con amplios matices gustativos que dejan una sensación muy sabrosa y cargada de notas frutales.





Palomo Cazador

ROBLE

Palomo Cazador es un vino DO Ribera del Duero, elaborado con la variedad 100% Tinto Fino procedente de distintos pagos de la finca "El Quiñón". De color rojo cereza, con pequeño ribete violeta y nariz primaria, muy frutal e intensa, donde despliega aromas de frutos del bosque en confitura sobre suaves matices mentolados y balsámicos. Se aprecian notas tostadas y cremosas de su paso por barrica, además de un final con rasgos florales y minerales.

Amplio en boca, equilibrado y frutal, con un recorrido que traslada los taninos frutales y de la madera muy bien ensamblados. Desarrolla una intensa retronasal donde se conjugan las notas de la crianza en barrica con los aromas frutales. Pos gusto largo, amable y placentero.

NOTA DE CATA

Un cuerpo medio con un ribete violeta, nos da en nariz fruta del bosque, tierra y una mezcla de balsámicos. Una boca amplia con taninos dulces y estructurados manteniendo una acidez equilibrada. La madera está bien integrada en boca y en nariz dándonos vainilla y toques a tostados con un posgusto largo. Este vino marida bien con queso manchego y platos inspirado por cerdo ibérico.





ACECHO

CRianza 2021

Una observación paciente permite elegir los mejores ejemplares. A veces basta un pequeño gesto, un color que cambia lentamente y ahí está, el racimo perfecto que se balancea mecido por el viento esperando a ser descubierto...

CRianza

Tempranillo 100%. Elaboración con uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, en viñedos de menos de 20 años. Ha permanecido 12 meses en barrica mixta de roble americano y francés. Cuidamos y criamos cada añada para obtener de ellas los mejores vinos.





RIBERA DEL DUERO

MATAVERAS

9 MESES

Esta añada de Ribera del Duero 2022 ha sido calificada de muy buena. Elaborado con uva de variedad 100% Tempranillo y viñedos jóvenes de gama alta, se somete a fermentación maloláctica durante 21 días en depósitos de acero inoxidable, para posteriormente envejecerlo durante al menos 9 meses en barricas americanas y francesas.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo rubí, con tonos violetas en capa fina.

En nariz notamos un vino muy frutal y fresco, con tonos de fruta roja, cerezas, grosellas y moras. Es un vino muy alegre. Sobresalen tonos tostados de la madera muy agradables sin tapar la fruta, tonos de tofes, cafés y vainillas. En boca catamos un vino con taninos de la madera muy bien ensamblados. Es un vino con cuerpo persistente.





RIBERA DEL DUERO

MATAVERAS

14 MESES

La añada de Ribera del Duero 2021 fue calificada como excelente. Para la elaboración de este crianza de uva 100% Tempranillo procedente de viñedos jóvenes de gama alta, se fermenta el vino con sus propios hollejos durante 15 días a 28°C, con una pre maceración en frío de 4 días. Una vez hecho el descubado, se realiza la fermentación maloláctica durante 1 mes en barrica americana y francesa. El proceso de crianza se realiza en roble americano y francés con un mínimo de 18 meses.

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo picota muy vivo, intenso y muy cubierto, como bien define la añada. En nariz tenemos una entrada aromática muy intensa, con notas acarameladas, toffees, tostados y recuerdo a chocolate negro. Presenta unos tonos balsámicos muy fuertes, pero con una base de vino muy importante, con frutas sobremaduras. En boca, catamos un vino potente, con personalidad, estructurado y equilibrado sin aristas. Con un postgusto largo, dejando recuerdos de tonos torrefactos persistentes.





LAGAR DE ASO

—RIOJA—

Lagar de Aso es un vino de Rioja, una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad, con personalidad única y gran aptitud para la crianza. En ese marco incomparable que crece a ambos márgenes del río Ebro, localizamos las uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Estas variedades no sólo tienen las mejores cualidades de adaptación a la climatología y al suelo riojano, sino que, además, son capaces de proporcionar uno de los vinos de Rioja de la más alta calidad: el Lagar de Aso.

El Lagar de Aso Tinto tiene un color rojo picota de aspecto brillante y con ribetes amoratados. En nariz se expresa con aromas de frutas del bosque y tonos florales, con un toque a regaliz. Fruta y acidez equilibrada. Sabroso en boca. Temperatura de servicio de 8-10°C.
Ideal para carnes rojas, asados, arroces, pescado azul, quesos curados





LAGAR DE ASO

—RIOJA—

Lagar de Aso es un vino de Rioja, una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad, con personalidad única y gran aptitud para la crianza. En ese marco incomparable que crece a ambos márgenes del río Ebro, localizamos las uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Estas variedades no sólo tienen las mejores cualidades de adaptación a la climatología y al suelo riojano, sino que, además, son capaces de proporcionar uno de los vinos de Rioja de la más alta calidad: el Lagar de Aso.

El Lagar de Aso Crianza Color presenta una tonalidad granate con reflejos púrpuras. Aromas intensos y de suave complejidad entre las notas a frutos rojos maduros, especias y vainilla. En boca es equilibrado y amable, con cuerpo, final elegante y armonioso. Vino persistente en boca donde destaca la fruta madura. Temperatura de servicio de 17-19°C.

Ideal para carnes y quesos



LAGAR DE ASO

—RIOJA—

Lagar de Aso es un vino de Rioja, una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad, con personalidad única y gran aptitud para la crianza. En ese marco incomparable que crece a ambos márgenes del río Ebro, localizamos las uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Estas variedades no sólo tienen las mejores cualidades de adaptación a la climatología y al suelo riojano, sino que, además, son capaces de proporcionar uno de los vinos de Rioja de la más alta calidad: el Lagar de Aso.

El Lagar de Aso Rosado tiene un color rosa guinda, limpio y brillante. Aromas con recuerdos a frambuesa, notas florales, persistentes con buena intensidad. En boca es estructurado y fresco. Complejo en su paso de boca, desarrolla en el retrogusto una buena intensidad y persistencia de los caracteres de fruta. Temperatura de servicio de 6-8°C.
Ideal para arroces, ensaladas, carne blanca y quesos suaves





LAGAR DE ASO

—RIOJA—

Lagar de Aso es un vino de Rioja, una región privilegiada para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de alta calidad, con personalidad única y gran aptitud para la crianza. En ese marco incomparable que crece a ambos márgenes del río Ebro, localizamos las uvas Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Estas variedades no sólo tienen las mejores cualidades de adaptación a la climatología y al suelo riojano, sino que, además, son capaces de proporcionar uno de los vinos de Rioja de la más alta calidad: el Lagar de Aso.

El Lagar de Aso Blanco se presenta visualmente limpio, brillante, color amarillo pajizo. Gran complejidad de aromas de la serie floral (flor de azahar) y frutal (piña). Vino fresco al paladar, su acidez equilibrada resalta su carácter frutal. Temperatura de servicio de 6-8°C.
Ideal para arroces, ensaladas, carne blanca y quesos suaves.



LA GARITA

VERMUT ROJO

12 BOTÁNICOS 
RECETA CLÁSICA

La Garita es un vermut elaborado con una receta familiar originaria de 1881.

El él reposa un arsenal de 12 botánicos para un resultado de precisión aromática y explosión de sabores.

El vermut La Garita es el aperitivo por excelencia. Te abrirá el apetito, no solo para tomarte un par de tapas, sino ¡para comerte el mundo con nuevas experiencias!

La Garita es la compañía ideal para las reuniones con amigos a mediodía o para ese tardeo que se hace esperar todo el día.

Tómate un CLÁSICO, con mucho hielo, un golpe de sifón y un twist de naranja.

O pídete LA BOMBA, con una chispa de Mombasa Club Gin!

Frutal y equilibrado, es la bebida perfecta para acompañar unas tapas y una cena informal.





Martinica

LIQUEUR

EL CORAZÓN DEL CARIBE

Martinica es un viaje al corazón del Caribe y a la maravillosa cultura Creole. Es el hogar de las flores más exóticas y de experiencias infinitas.

UN VIAJE A LO EXTRAORDINARIO

Sus ingredientes se funden armoniosamente creando el equilibrio perfecto entre originalidad y tradición.

Elaborado con la sutileza de un licor y la autenticidad de los elixires caribeños, resultando en una delicada bebida de tan solo veinte grados.

Una gran ola de sabor con un toque picante y fresco, como gotas de agua en la piel bajo el sol abrasador, un gusto dulce y meloso.

Un licor suave y aromático perfecto para consumir en un shot bien frío.





UN RON SOFISTICADO Y ELEGANTE

Un ron complejo destilado lentamente con alambiques viejos para retener los aromas cálidos, azucarados y tropicales, y envejecer hasta 20 años.

Su carácter suave, cuerpo cremoso y bouquet rico pero delicado son apreciados por los expertos, para una experiencia sensorial cálida y envolvente. Es particularmente popular entre las mujeres, gracias a la elegante y distinguida botella de perfume: perfecta para un regalo o para exhibir en un expositor de licores.

NOTA DE CATA

Etapla olfativa: frutas tropicales, frutos secos, caja de cigarros, canela y pasteles.

Etapla Gustativa: higos, datil, clavo de olor y toffee.





UN DULCE BOUQUET, EN UN CUERPO CALIDO

Su color ámbar profundo esconde una nariz rica y persistente, llena de frutas confitadas, cacao, coco, ciruelas y clavos de olor.

Es muy mantecoso también en el paladar, volvemos a tener un primer destello de clavo de olor picante, luego se vuelve completamente dulce y almibarado, dominado por mantequilla, caramelo, pasas, higos, dátiles, cola, melaza y azúcar moreno. Un ron muy parecido a un pastel, espeso y de capa, pero que finalmente deja el paladar limpio.

NOTA DE CATA

Etapla olfativa: frutas confitadas, cacao, coco y ciruelas.

Etapla gustativa: clavos, pasas, caramelo, melaza y azúcar.





UNA GRAN PALETA DE FRAGANCIAS

De color ámbar cálido, tiene una entrada en nariz fácil y nada agresiva. Naranjas confitadas, té de bergamota, vainilla y un toque de nuez de cola son sus principales aromas.

En el paladar, es más ligero y más fresco que las expresiones más añejas: principalmente sabe a miel de castaño y acacia, naranjas confitadas y cítricas y pasas sultanas. Ligeramente oculto, pero aún evidente, son nueces, chocolate, ciruelas secas y albaricoques. Solo al final se nota un punto de pimienta en el alcohol.

NOTA DE CATA

Etapla Olfativa: naranja confitada, té de bergamota, nuez de cola y vainilla.

Etapla Gustativa: miel, naranjas confitadas y cítricas, pasas, ciruelas secas y albaricoques.





UNA MEZCLA EXCEPCIONAL

Está compuesto en dos terceras partes de ron envejecido 6 años en barricas de Bourbon de Kentucky, que le dan un perfil fresco y aromas de vainilla, plátano y frutas blancas.

El otro tercio ha sido madurado 10 años en barricas del mejor vino de Jerez, que le dan madurez y notas complejas que recuerdan al carácter seco del vino, con notas de chocolate negro, pasas sultanas y albaricoques secos.

Una combinación creada para marcar la diferencia.

NOTA DE CATA

Etapla Olfativa: vainilla, plátano, peras y uvas pasas.

Etapla Gustativa: chocolate negro y frutas desecadas, albaricoques, ciruelas y uvas.





Millonario

KUYTCHI

Un homenaje a nuestros viajes de aventuras por Perú, que nos llevaron a Vinikunka, la montaña de los siete colores. Para honrar a Kuytchi, la diosa inca del arco iris, hemos creado una nueva bebida espirituosa basada en Ron Millonario y enriquecida con preciosos aromas naturales de cacao y dulce de leche: deliciosamente suave, delicada y aterciopelada como el calor del sol peruano.

NOTA DE CATA

Nariz: suave, mantecoso, rico en vainilla, frutos secos, dátiles y chocolate.

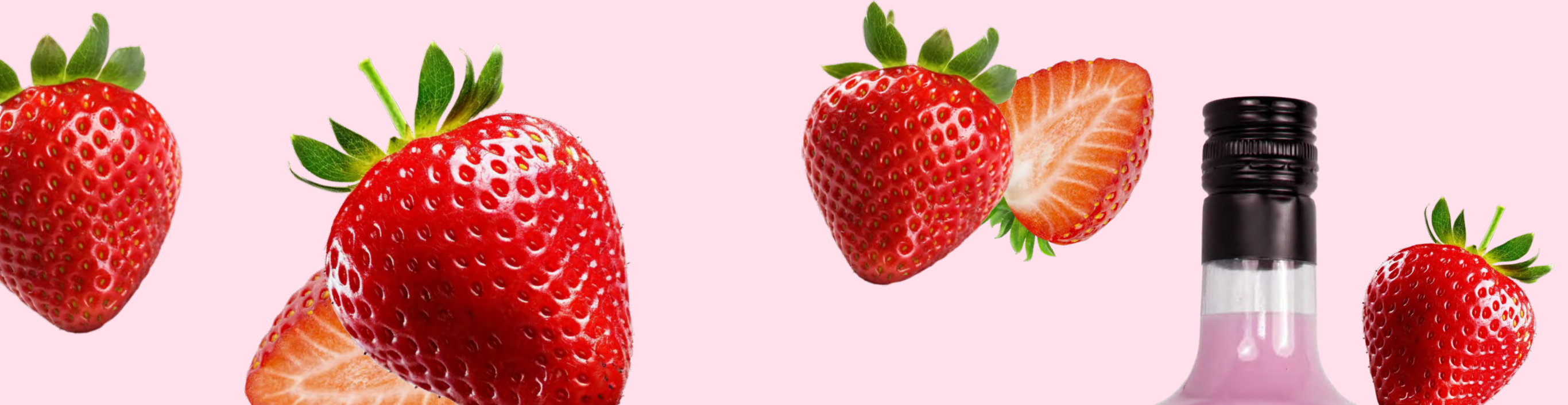
Boca: toffee, chocolate con leche, dulzor de dátiles, pasas sultanas, miel.

Suave, almibarado y delicado.

Final: Cálido, dulce, muy fácil de beber, invita a otro sorbo.

Fragancia melosa, limpia y nada empalagosa.





Las cremas de tequila Cuirass son más que una bebida; son una experiencia sensorial que invita a la diversión en cada sorbo. Cada variante es una propuesta ideal para compartir con amigos, destacándose por su frescura, su vibrante color y su atrevido sabor.

Romántica y vibrante, la fresa añade un toque de frescura y dulzura a la base cremosa de tequila. Este sabor es una declaración de descaro y diversión, ideal para aquellos que buscan una opción atrevida y deliciosa para compartir y disfrutar.





Las cremas de tequila Cuirass son más que una bebida; son una experiencia sensorial que invita a la diversión en cada sorbo. Cada variante es una propuesta ideal para compartir con amigos, destacándose por su frescura, su vibrante color y su atrevido sabor.

Una combinación tropical que despierta los sentidos con su frescura y vivacidad. El sabor del tequila se fusiona con el dulce y jugoso sabor del mango, entregando una experiencia que es tanto refrescante como atrevida. Perfecta para aquellos momentos en los que deseas algo divertido y exótico.





Las cremas de tequila Cuirass son más que una bebida; son una experiencia sensorial que invita a la diversión en cada sorbo. Cada variante es una propuesta ideal para compartir con amigos, destacándose por su frescura, su vibrante color y su atrevido sabor.

La suavidad de la crema se realza con un sutil toque de tequila, creando una combinación que es a la vez atrevida y delicada, perfecta para esos momentos en los que deseas algo goloso y divertido. ¡Te hará flotar por las nubes!





Las cremas de tequila Cuirass son más que una bebida; son una experiencia sensorial que invita a la diversión en cada sorbo. Cada variante es una propuesta ideal para compartir con amigos, destacándose por su frescura, su vibrante color y su atrevido sabor.

Fresca y jugosa, esta crema de tequila captura la esencia del verano en un shot. El sabor de la sandía se complementa perfectamente con la cremosidad aterciopelada del tequila, ofreciendo una experiencia divertida y refrescante, ideal para disfrutar en buena compañía.





Las cremas de tequila Cuirass son más que una bebida; son una experiencia sensorial que invita a la diversión en cada sorbo. Cada variante es una propuesta ideal para compartir con amigos, destacándose por su frescura, su vibrante color y su atrevido sabor.

Suave y delicado, el melón aporta una nota dulce y ligera que se mezcla armoniosamente con la base cremosa y el toque de tequila. Esta crema es la opción ideal para quienes buscan un sabor fresco y relajante, con un toque de osadía que la hace inolvidable.





SYRENKA

V O D K A

Syrenka vodka es un destilado artesanal que rinde homenaje a la leyenda de la sirena polaca, el símbolo de la ciudad de Varsovia. Se elabora a partir de una mezcla de los mejores granos de cereal y agua extremadamente pura de manantial. En la selección de los mejores ingredientes y en la obsesión por utilizar el mejor agua, es donde reside nuestro secreto.

El resultado es un vodka de insuperable suavidad, incoloro y cristalino, embriagador en matices aromáticos y con una entrada en boca amable, fina y equilibrada.





MEZCAL ARTESANAL

AKUL

100% AGAVE

MEZCAL AKUL es el nuevo miembro de la familia de mezcales de la destilería Sacrificio, fundada en 2011 con la misión de crear el mejor mezcal artesanal del mercado. Desde el Pacífico mexicano, AKUL es elaborado 100% con agave espadín de los estados de Oaxaca y Tamaulipas. El agave espadín reúne las mejores características para producir un mezcal tanto suave en boca como potente en gusto. Y todo el proceso de fabricación es artesanal y especialmente cuidadoso para conseguir un producto único.

Cosechamos a mano agaves de 10 años que nos aseguran la madurez. Nuestros hornos son modernos y usamos maderas de mezquite, para cocer el agave a la perfección y así evitar un exceso de notas ahumadas. El proceso de doble destilación en cobre asegura la elegancia y la oxigenación final ayuda a integrar y a no esconder los maravillosos sabores del agave maduro. Un trago donde lo artesanal y la tradición se funden con un toque moderno.





Nacido en la cuna del tequila, Aguas Buenas procede de Jalisco (México), donde surgió esta bebida. La leyenda cuenta que en una calurosa tarde de verano, cayó un potente rayo sobre una planta de Agave, y éste hizo que se cociera y fermentara, dando lugar a un aromático y poderoso néctar que los habitantes interpretaron como un milagro de los Dioses.

NOTA DE CATA

Aguas Buenas Gold es un tequila especial 100% natural blanco, elaborado de forma tradicional, de aspecto límpido y pulcro, transparente. En nariz se muestra punzante e intenso, expresivo en aromas, componiendo una fase protagonizada por singulares notas de esparto mojado junto a apuntes cítricos y recuerdos de seta de bosque. En boca es potente, muy voluminoso de entrada, seco pero equilibrado en un paso suave y con un alcohol integrado a la perfección, tanto que apenas se nota, sin aristas.

Ideal para mezclar debido a su gran personalidad.





Nacido en la cuna del tequila, Aguas Buenas procede de Jalisco (México), donde surgió esta bebida. La leyenda cuenta que en una calurosa tarde de verano, cayó un potente rayo sobre una planta de Agave, y éste hizo que se cociera y fermentara, dando lugar a un aromático y poderoso néctar que los habitantes interpretaron como un milagro de los Dioses.

NOTA DE CATA

Tequila Aguas Buenas Gold muestra a la vista su brillante y característica presencia en tonos dorados pálidos. En nariz despliega un marco de expresión sutil y elegante, protagonizado por finos aromas entre los que destacan las notas de saco, arpillera y cereal. En boca es glicérico, untuoso, potente desde la entrada, con un paso fino y elegante dominado por claras notas del agave bien integradas con el alcohol y la acidez, lo que le aporta frescura y longevidad.

Ideal para disfrutarlo solo, sin mezclar.





El sabor de Italia llega a la sobremesa de la mano del Limoncello Rialto. Y es que este original licor pone el perfecto punto y final a una buena comida, gracias, en gran medida, a su elaboración con una cuidada selección de los mejores limones. El Limoncello Rialto es un licor que nos recuerda el gusto de lo tradicional. De hecho, en la zona de Campania, donde remonta el origen de este licor, es habitual transmitir, de madres a hijas, antiguas y polvorientas libretas escritas a mano, donde se anotan las viejas recetas de generaciones pasadas. Conservadas con celo y rodeadas de misterio, estas libretas contienen secretos únicos para la realización de los platos más exigentes y tradicionales.

Y es que este auténtico licor italiano también se suele emplear en repostería para aromatizar pastas dulces y gelatinas. El Limoncello Rialto representa toda una exaltación de los aromas naturales. Un sabor único, fresco e inconfundible que transmite el gusto de los limones frescos cuando se consume muy frío o a temperatura ambiente.





Amaretto GIULIETTA

Amaretto Giulietta es el auténtico licor italiano hecho a base de almendra amarga y dulces huesos de albaricoque. Cuenta la leyenda que en 1525, el pintor Bernardino Luini, discípulo de Leonardo da Vinci, tomó una bebida hecha con productos naturales preparada por una de sus modelos. Era el origen del Amaretto, un inconfundible licor que el propio Bernardino se encargó de dar a conocer por toda Italia.

Transmitida de generación en generación, esta receta se ha mantenido sin muchos cambios, haciendo del Amaretto Giulietta un licor de sabor suave, dulce, aromático e ideal para una agradable sobremesa o un original cóctel. Este característico sabor convierte a Amaretto Giulietta en el licor ideal para tomar solo o con hielo en el postre, ya que es un delicioso digestivo. Sin embargo, su versatilidad no conoce límites.

De hecho, no sólo se ha convertido en el ingrediente indispensable en muchas recetas de repostería como el tiramisú, sino que incluso ha llegado a dar nombre al conocido "Amaretto Sour", la inconfundible mezcla de Amaretto con zumo de limón, azúcar y mucho hielo picado.





DIABOLO NERO

Diavolo Nero es el auténtico licor de regaliz negro hecho en Italia. Con un marcado gusto balsámico y dulce es ideal para tomar bien frío.

Su ingrediente más importante es el regaliz de Calabria, que se infundiona junto con otras especias para extraer su esencia. El resultado tras mezclar este extracto con alcohol y azúcar es un licor muy especial. De color oscuro, con un intenso y persistente aroma a regaliz, tiene un gusto dulce muy equilibrado.

Es el acompañante perfecto para una sobremesa, con su aroma tan particular. Es ideal servido solo sobre una piedra de hielo. Y también es el complemento perfecto para servir como topping a postres o helados.

Cuando Diavolo Nero despliega su envolvente aroma a regaliz y su agradable dulzor, es imposible resistirse.





Spritz 958 Santero Ready to Drink, es una opción cómoda y práctica para disfrutar de un Spritz italiano clásico sin tener que preparar todo desde cero. Simplemente añadir unos cubos de hielo, una rodaja de naranja y listo! Rápido, sencillo y refrescante.

Su nombre suena bien, es refrescante y burbujeante, además de ser el protagonista de todas las terrazas de moda.





VIGNOLA - ITALIA
TOSCHI[®]
— 1945 —

La empresa Toschi se fundó en 1945 en Vignola (Modena), cuando Giancarlo y Lanfranco Toschi sumergieron por primera vez en alcohol las famosas cerezas de Vignola para conservarlas y disfrutarlas durante todo el año. Durante sus 65 años en el negocio, la empresa ha ampliado enormemente su gama de productos, destacando excepcionalmente en los jarabes y siropes para coctelería y pastelería.

Toschi Vignola se centra en la búsqueda de nuevos productos y nuevas tecnologías para satisfacer las necesidades de bartenders y de los consumidores de todo el mundo respetando, la tradición y la calidad.

SIROPES

Esta gama de jarabes, disponible en formato de 1,32 kg, está destinada exclusivamente al uso profesional. Disponibles en 45 sabores diferentes, desde los auténticos clásicos hasta los sabores más exóticos, estos jarabes están formulados idealmente para crear deliciosos cócteles, tragos largos y mucho más.





VIGNOLA - ITALIA
TOSCHI[®]
— 1945 —

PURÉS

Los Acrobatic Fruit Pures tienen una alta concentración de pulpa de fruta, y están embotellados en una botella diseñada especialmente para los bartenders. Son perfectos para la sustitución de la fruta natural en muchos cócteles, mojitos frutales, granizados con y sin alcohol.





VIGNOLA • ITALIA
TOSCHI®
— 1945 —

AMARENAS TOSCHI

Las auténticas cerezas de Vignola, son deshuesadas y confitadas en almíbar de acuerdo con un proceso de fabricación que sigue la receta original transmitida de generación en generación, resultando un producto espectacular.



UNESDI

PREMIUM WINES & SPIRITS
— SINCE 2001 —