

BEYOND THIS

# LIFE



COMPAGNIA DE CARAIBI

22 / 23

CATÁLOGO ESPAÑA



1 LIQUORI  
2 TUTTI FRUTTI  
3 YUGEN  
4 CANNAMIELE  
5 ACQUA VIVA  
6 PAN DE ALMA  
7 GIN  
8 PURAMENTE  
9 SOLOW





LIQUORI

1



VERMOUTH  
LIQUEUR  
AMARO  
BITTER



# SALVIA & LIMONE



“COMO SUGIERE SU MISMO NOMBRE, SALVIA & LIMONE ES UNA RECETA SIMPLE Y REFRESCANTE QUE LE GUSTA A TODO EL MUNDO”

LIO04245-01

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

Cuando el mundo aún era rural, en los meses más cálidos se solía pasar las tardes intensas a la sombra, charlando con los vecinos y esperando el momento de volver al campo hasta el atardecer. A las 4 de la tarde, justo antes de tomar una merienda -que solía ser pan con tomate-, se bebía un “refrescante”, es decir, lo que hoy llamamos aperitivo. En aquellos tiempos era “salviaelimone” (salvia y limón), que se ponía a enfriar en el agua del pozo. En invierno, se solía tomar aquel “refrescante” calentado al baño maría, acompañándonos durante toda la noche. “Salviaelimone” era el rito de inicio y de largas jornadas de vida común, marcadas por el ritmo intenso y simple de la naturaleza. Como sugiere su mismo nombre, Salvia & Limone es una receta simple y refrescante que le gusta a todo el mundo y que -antes como ahora- es panacea universal en cada ocasión. Simple y refrescante, exactamente según la tradición

# CARLO ALBERTO

**RISERVA CARLO ALBERTO**  
Riserva Carlo Alberto Vermouth es un producto de excelencia, garantizado por ingredientes seleccionados y procedimientos antiguos que requieren experiencia, pericia, delicadeza y extrema paciencia. Su receta -que sigue utilizándose aún hoy en día- es un claro homenaje a la antigua receta de 1837, año en que Tumalin Bartolomé Baracco de Baracho obtuvo las bases de la receta del vino aperitivo preparado por el cocinero de la corte para el Rey, dando vida a su propia producción exclusiva que sigue existiendo desde hace 200 años. Riserva Carlo Alberto es un “Ver-

“TAMBIÉN EL DISEÑO DE LA BOTELLA FUE IDEADO INSPIRÁNDOSE EN LA ARQUITECTURA DE TURÍN”



mouth de Torino Superiore”, cuya base vínica está constituida por dos excelencias de Piemonte: Erbaluce di Caluso DOCG y mostos parcialmente fermentados de uva de Moscato. También el diseño de la botella fue ideado inspirándose en la arquitectura de Turín; la parte central representa Palazzo Madama, el cuello y la parte alta con forma de cúpula se relacionan con las evoluciones del Arte Nouveau, finalmente, la parte inferior simboliza la columnata de la iglesia Gran Madre de Turín. Todos los botánicos utilizados son seleccionados y recogidos cuidadosamente para la creación de una armonía única presente en cada

una de sus tres versiones: Red, White y Extra Dry. Cada receta ha sido realizada de manera que se puedan exaltar las características más finas y elegantes de cada botella. El Vermouth Red se sumerge en un corazón de tibias especias, fruta roja, cáscara de naranja y casia exótica, mientras que el Vermouth White resulta ser agradablemente dulce, manteniendo una delicadeza y elegancia extrema con aromas de saúco y fruta en almíbar. La versión Extra Dry, a pesar de ser la más seca, mantiene su suavidad y su tono ligero, resaltando la armonía de las hierbas vegetales de manera extraordinaria.

**CARLO ALBERTO**  
La gran magia de Vermouth Carlo Alberto ha sido revisada con el objetivo de obtener el producto ideal para la mezcla, con una botella más grande y características claras, definidas y con una personalidad extraordinaria. Es realizado con los mismos botánicos de Riserva Carlo Alberto, pero utilizando tipologías de vinos italianos diferentes; se trata de un vermouth de Turín que nace para realizar a la perfección cada tipo de cóctel, ofreciendo la estructura y el carácter único de Carlo Alberto. Existe en dos versiones clásicas: Red y White.



VER05709

VER04981

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

El Vermú de Turín está protegido por el “Consorzio di Tutela del Vermouth di Torino”, cuyo fundador es Riserva Carlo Alberto. “Vermouth di Torino” I.G., reconocida en el nuevo pliego de condiciones de 2017, tutela las características de esta excelencia de Piemonte. El vermouth de Turín puede ser producido exclusivamente en Piemonte con vinos italianos; 50% con vinos “superiores” de Piemonte como mínimo. Su gradación final no puede ser inferior a 16%. Las plantas aromatizantes son también uno de los puntos focales del nuevo pliego de condiciones. La Artemisia Absinthium o Artemisia pónica, al menos presente en cantidad mínima de 0,5 gl, debe ser recogida en el territorio piemontés, tal como las otras especias y hierbas aromáticas que le confieren perfumes y sabores inimitables típicos del vermouth de Turín.

VERMOUTH DI TORINO



En el Vecchio Magazzino Doganale se vive una novela que fluye entre los dos siglos pasados, con descubrimientos, arte, modernidad y personajes fascinantes como Jefferson, Roger, Gil y Madame Milù... "Nunca hicieron licor, pero eran buenos bebedores. Porque, digámoslo claramente, lo que se encuentra aquí no es un "cuento", sino hechos que sucedieron realmente y que son el resultado de una larga investigación". Nos lo explica Ivano Trombino, un caballero agrícola de otra época, fundador de la empresa que debutó con el formidable Jefferson, 'Amaro Importante' que lo lanzó entre los primeros nombres de la licorería italiana, sin duda 'el mejor del mundo'.

¿Puede hablarnos de su investigación?

Es una historia muy personal que rara vez cuento. Hace 10 años, mi padre quiso por fin averiguar dónde había ido mi abuelo Egidio en 1950 a América y nunca más volvió, abandonando a la familia. Así que me puse tras su pista y encontré un pasaporte con el registro de su salida del puerto de Nápoles hacia Río de Janeiro; allí tuvo una hija, Regina, una nueva hermana para mi padre. Conseguí localizarla y me puse en contacto con ella para saber qué le había contado sobre su vida en Italia, en Calabria. Entonces descubrí la historia del Vecchio Magazzino Doganale de 1850 y de Giocondo Trombino, el abuelo de mi abuelo, que, en su negocio familiar, solía plantar cultivos y hacer algunas infusiones de bergamota y cítricos. De este modo, reinicié el Magazzino y empecé a vender los productos botánicos de nuestros cultivos, por toda Italia. Hoy en día, hay unos 38, la mayoría de ellos de producción propia, incluidos los silvestres, todos procesados en fresco e individualmente, para crear un "banco" de infusiones que pueda utilizar a lo largo de los años.

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

Jefferson nació en Calabria (Italia), una tierra que dona fruta y hierbas que son únicas en el mundo. Vecchio Magazzino Doganale selecciona y recoge a mano gran parte de los botánicos e ingredientes utilizados: limones I.G.P. de Rocca Imperiale, naranjas dulces y amargas del huerto de familia en Bisignano, bergamotas de Pellaro, orégano de Palombara y romero de Bisignano. Todos

# JEFFERSON

AMARO IMPORTANTE

los ingredientes se procesan separadamente en infusión hidroalcohólica, respetando la integridad de las materias primas y la estacionalidad. Por esa razón, el ensamblado de Jefferson requiere más de 11 meses, sin la adición de aromas artificiales ni colorantes. Para la filtración se utiliza un paño de lino.

Jefferson era el capitán de un barco naufragado en Calabria en 1871, que encontró refugio en casa de Giocondo, es decir, Vecchio Magazzino Doganale. Es ahí donde realizó lo que para él era el "Amaro Importante", adaptado y transformado en un excelente licor en nuestros días. Ideal para tomar fresco o con hielo, sorprendente como biter para la mezcla o en adición al vermú.



LIQ04942

## ROGER

TENERE SOTTO BANCO



LIQ07215

El biter extrafuerte de Mr. Roger, náufrago en Calabria (Italia) junto al capitán Jefferson y al médico Gil, se inspira en el carácter de su creador: punzante y severo hacia aquellos que no respetan la naturaleza.

Ninguna filtración ni adición de colorantes artificiales. Resultado puro de una atenta selección de todos los botánicos de Vecchio Magazzino Doganale, procesadas artesanalmente para la creación de un producto único y contracorriente hasta el punto de incluir en la etiqueta "Tenere Sotto Banco" (meter bajo la mesa). Roger se produce por la infusión de unos botánicos seleccionados de Calabria: naranja amarga de Bisignano, bergamota de Pellaro, limón I.G.P. de Rocca Imperiale, ruibarbo y genciana.

## MADAME MILÙ

LIQUORE DA BERE AL BISOGNO

La criatura estupenda de Vecchio Magazzino Doganale lleva el nombre del gran amor de Jefferson: Madame Milù, una bailarina que conoció en París. Este "licor para tomar cuando se necesite" es balsámico y herbáceo; su producción prevé una aplicación atenta de tres técnicas diferentes de extracción de los aromas.

En su interior se encuentran hierbas recogidas a mano: piñas verdes de Sila, hinojo salvaje, salvia, tanacetos, melisa, manzanilla. Una mezcla secreta de hierbas oficiales completa la receta de este producto extraordinario. Su gusto fuertemente balsámico y su alto contenido de alcohol hacen que sea perfecto para la mezcla, pero también ideal para tomar fresco cuando se prefiera o, mejor dicho, "al bisogno".



LIQ05973

# BERGAMOTTO FANTASTICO & DIAMANTE

EREDITÀ DI FAMIGLIA

Bergamotto Fantastico y Diamante Acqua di Cedro son dos licores realizados con bergamota y cidra: los dos cítricos símbolos de Calabria. Bergamotto Fantastico se produce únicamente con fruta fresca pelada a mano en el jardín de Pellaro. Tras dos meses en infusión, se procede a la filtración con paños de lino y al

embotellamiento. Perfume y gusto auténticos de la bergamota de Calabria, el rey de los cítricos. Acqua di Cedro es un licor fresco y fácil de beber. Su receta prevé una mezcla entre infusión y destilación de cidras de Santa Maria del Cedro procesadas frescas. Aromas exaltados cuando se toma frío y puro, pero intrigante y de moda cuando se mezcla.



LIQ05974



LIQ05966-A

## CAFFÈ CABARET

GIOCONDO

La tradición del café entró en nuestros hogares en el siglo XIX, pero este extraordinario fruto era escaso y caro. En Calabria, los granos molidos se mezclaban tradicionalmente con bellotas de roble tostadas para convertir este café primordial en moca. Nos imaginamos a Giocondo, el dueño de la casa, dirigiéndose a los invitados ofreciéndoles algo. Giocondo es un Amaro al Caffè.



LIQ07104



# DOPOLAVORO

ESERCIZIO DA BERE



LI006507

Hay quien que dice que amor y amistad son eternos pero, para que esta magia exista ha de ser alimentada por pequeños pero importantes detalles; pues siempre hay que mantener viva la llama. Para Vecchio Magazzino Doganale éste es un estilo de vida que caracteriza su historia, hecha de amistades, discusiones, belleza, amor y momentos que dejan una huella indeleble en el corazón y en la cabeza de cada uno de nosotros. El final del siglo XIX y principios del siglo XX parecen actuales hoy en día. Las ganas de estar juntos de forma simple, convival, elegante y colorada nos conducen inevitablemente a concedernos una pausa, un breve intervalo para ordenar las ideas y crear debates, sonrisas y emociones. Un momento mágico a la italiana para recuperar las fuerzas y hacernos entender que el tiempo es algo precioso. Dopolavoro Liquore Aperitivo Amaricante contiene, en toda su complejidad, un aperitivo listo para beber. La tradición verdadera del estilo italiano en clave moderna. Compuesto por extractos de hierbas y cáscara de cítricos de Calabria en infusión.

# FRACK

AMARO SERALE, NO ALLA MODA



LI005456-01

Decir que es un "Amaro nocturno, no a la moda" quiere ser una provocación; por esta razón, el equipo de Vecchio Magazzino Doganale lo define un licor "indisciplinado" y una composición única en su género. El punto de partida consiste en un vino "passito" fortificado con los botánicos del territorio calabrés y cocido sobre el fuego. Tras una filtración grosera con paños de lino, se une con una composición amarga compuesta por infusiones hidroalcohólicas. Durante la degustación, su evolución es sorprendente en la boca; la primera impresión suave y dulce desaparece al final dejando espacio a importantes notas de genciana y quina. FraCk se produce en lotes pequeños de 1.800 litros al año; un "amaro" indispensable después de la comida o para la meditación y extraordinario para la mezcla con vermú.

# ABRACADABRA

LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO

Hay cosas que nacen de manera mágica. En Vecchio Magazzino Doganale Giocondo trocaba las herramientas para la agricultura por raíces de regaliz. Ahora, en nuestro terreno de ensueño, la suerte decidió que el jardín botánico de "Martorano" estuviese lleno de regaliz (D.O.P.). No podemos olvidarnos de dos elementos tan importantes que han marcado inevitablemente nuestra historia. Con gran dificultad reunimos investigación, receta, historia e imagen.



LI006378

# INTERVALLO

AMARO DA SALOTTO

El deseo insaciable de Vecchio Magazzino Doganale de explorar nuevas tierras nos lleva a mundos nuevos, nuevas culturas y botánicos que se perciben con gran sencillez en la copa. Intervallo une genciana, galanga, ajeno, laurel y mejorana -en infusión individual- junto con menta y salvia -en destilación por vapor-. Nos olvidamos decir que no hay cítricos. Para cerrar una botella hay que saber esperar con paciencia el ciclo natural de los botánicos. Intervallo es pura magia, es una pausa con sabor suave que vuestro paladar necesita.



LI006499

PAGNIA DEI CARAIBI



LI007102-US

# WASHINGTON & MERAVIGLIOSO



LI007106-US

La historia, la evolución, la creación del jardín botánico y la pasión por nuestra tierra nos ha llevado a un nuevo y fascinante proyecto. Nacen dos amargos que giran en torno a la vida cotidiana de nuestra Sociedad Agrícola Rural, los botánicos provienen de las partículas de la tierra 343/300 Martorano y 674 Bisignano. Por primera vez presentamos con orgullo la etiqueta, la firma de identidad de los Hijos de Trombino. Washington -el Amaro de Naranjas y Hierbas Amargas- y Meraviglioso -Spirito Amaro- se dirigen a un público cada vez más exigente que se ha acercado con pasión a nuestra forma de beber.



# BITTER ROUGE

my heart  
is Rouge  
my senses are  
rebel  
Rouge!



BIT05444

BIT05296

WHITE

Bitter Rouge tradicionalmente era producido por "Baracco" -histórica bodega vinícola y empresa licorera- en el establecimiento de via Nizza (Turín, Italia) desde los primeros años del siglo pasado hasta los principios de los años 60. Con posterioridad, la producción de vinos fue asignada a la sede histórica de la empresa situada en Castellinaldo d'Alba (Cuneo, Italia), donde continúa en la actualidad. Más tarde, la producción de licores fue transferida a Valchiusella, valle verde e incontaminada en Piamonte,

caracterizada por la vocación al bienestar y a la ecología. Es aquí donde hoy en día se continúa la producción tradicional y antigua de Bitter Rouge y del vermouth, gracias a la pura infusión y al tratamiento delicado y eficaz de las hierbas. Rouge marca sus orígenes, especialmente gracias al sabor de las especias de la costa africana y de centro sur de América, armonizadas y valorizadas por el "savoir faire" de Turín. Excelente para tomar sólo o mezclado según los métodos clásicos.

# JEFFERSON

TINTURA IMPORTANTE



BIT05055

Jefferson Tintura Importante, en su clásica botella farmacéutica con cuentagotas, se produce con las tinturas madre usadas para la creación de Jefferson Amaro Importante, sin azúcares añadidos. Resaltan los sabores naturales de manera increíble y es óptimo para aromatizar los cócteles de buena calidad. Su utilización es versátil. Cinco gotas en el café os sorprenderán. O también, cinco gotas en vuestros condimentos -especialmente en los escabeches de carne y pescado- confieren un gusto único, apreciado por los amantes verdaderos del gourmet. Y, finalmente, cinco gotas en agua con gas son perfectas como vigorizante natural. "Natural desde el nacimiento".



# MILITREH & BROS.



LIQ06169

El falernum nació en las islas Barbados en el siglo XIX de la mezcla de: ron, fruta y especias locales. Se puede beber como tónica -diluida simplemente con hielo-, o para suavizar el ron tradicional- decididamente más fuerte de aquellos a los que estamos acostumbrados hoy en día. Más tarde, durante su "exilio" caribeño (debido al periodo de la Prohibición), Ernest Raymond Beaumont Gantt, mejor conocido como "Don The Beachcomber", el creador del concepto Tiki, empezó a usarlo en sus cócteles, convirtiéndolo en un ingrediente insustituible. Una vez terminado el periodo de la Prohibición, Don volvió a casa y la mezcla Tiki, en adición a Falernum, tuvo mucho éxito.

En nuestros días Edoardo Nono y el equipo Rita & Cocktails de Milán, con la colaboración de Memfi Baracco de Compagnia dei Caraibi, después de haberlo experimentado mucho tiempo como homemade de excelencia, han creado un tipo de Falernum que llega al mercado manteniendo sus calidades primigenias artesanales.

Además de la experiencia y pasión de Edoardo, figuran: ron blanco caribe, demerara toda prueba, jengibre, especias, almendra amarga, lima, limones y azúcar. Se presenta de color amarillo profundo y turbio. Olor a cítricos con notas a fragancia de almendra amarga; cuando se diluye con hielo el olor marcado a clavos es sorprendente. Sabor nítido y decidido, dulce y suave al paladar; tiene una boca intensamente especiada, emergen notas de clavo y pimienta.

Con un deje final de almendra amarga, limón, y una persistencia deliciosa y picante de jengibre. Mezclado aparece versátil y camaleónico. Insustituible en los Tiki, sorprendente con los biteres y en las combinaciones destilados- cítricos. A cada cóctel dona frescura y un sabor fragante a jengibre.

# MANDRAGOLA



LIQ05200

En la historia de Piamonte los "setmin" son curanderos. Tal como las "masche"- sus equivalentes femeninas-, sus talentos naturales se amplifican y refinan por medio del pasaje de los poderes de los curanderos más ancianos. Estos poderes están relacionados tanto con la curación como con los conocimientos mágicos. Para las "masche" se hace a través del pasaje del "Libro" en que se encuentran las fórmulas y sus usos, mientras que para los hombres la tradición se transmite a través de la enseñanza oral y a través de los sueños.

El nombre y la fórmula de Mandragola nos fueron transmitidos por el heredero de un "setmin" de Valchiusella, que era un farmacéutico muy prestigioso en aquellos tiempos, en 1978. Según este particular tipo de formulaciones, la fórmula contiene 15 hierbas, pero -para mantener enteramente la integridad de los principios vitales presentes en el producto- sólo ocho de ellas pueden ser comunicadas públicamente. Según esta ciencia particular, el resultado obtenido trasciende los principios mismos de las hierbas para lograr una metamorfosis capaz de dar eficacia al producto.



# TORO



LIQ07000

LIQ07002

LIQ07001

Que los Abruzos y la industria licorera tienen un vínculo indisoluble es un hecho bien conocido, y la destilería Toro de Tocco da Casauria, en el extremo de la provincia de Pescara, una localidad encajonada entre las majestuosas montañas del Gran Sasso, es una de las intérpretes más clásicas y modernas de esta tradición. Todas las hierbas que contribuyen a su producción se recolectan en la cima de la balsamicidad, en las laderas del monte Morrone, y luego se procesan en maceración con maquinaria ultramoderna jun-

ta a maceradores antiguos, en esta extraordinaria mezcla de clasicismo y contemporaneidad. La destilería tiene una historia antigua, que se remonta a 1817, cuando Beniamino Toro, farmacéutico y boticario, creó el Centerba, un licor casi alquímico, panacea de montaña, apreciado por todos como una medicina agradable, fuerte y suave al mismo tiempo. Luego, a principios de los años 70, fueron Roberto Toro y su hijo Enrico quienes, manteniendo la misma receta, le dieron una nueva interpretación, lanzando la destilería a la modernidad.

CO

La tradición licorera y destiladora haitiana es antigua como los antiguos de la isla y la producción y uso del biter para la mezcla. Jean-Didier Gardère en 1982, siguiendo los pasos de sus padres, empezó a experimentar utilizando el clairin como bebida espirituosa de base, poniendo en infusión fruta y especias locales y creando una especie de Trampé, licor afrutado tradicional y popular en Haití. En 1991 abrió su primer laboratorio verdadero y, además del clairin, empezó a usar bebidas espirituosas provenientes desde otras

partes del mundo. El nombre 1716 es un homenaje a la fecha de fundación de la ciudad de Saint-Marc, lugar de origen de las familias Gardère y Peychaud. Biteres de muy antigua tradición, los 1716 son producidos en Haití con alcohol de base local y exterior y botánicos autóctonos, pero no solo eso, hay también un poco de Italia en estos biteres haitianos. La piel de limón es de la Costa Amalfitana. Bitter 1716 Chadeque: receta antigua de los primeros años de 1800, es un biter artesanal que, además de ser ingrediente de numerosos

cócteles, es también un compañero excepcional en la cocina. Cítrico y especiado, aporta a cada preparación notas frescas y caribeñas. Bitter 1716 Grand Avelino: dulce y herbáceo, mejora los cócteles aportando color y complejidad. Bitter 1716 Piment/Gingembre: pimiento y jengibre, la combinación perfecta para la mezcla y en las cocinas de fusión. Bitter 1716 Reserve/Speciale: una receta secreta, única, que aporta un carácter único a los cócteles y notas explosivas y sorprendentes en los usos gastronómicos.

# HAITI 1716



CARDAMOM



CHADEQUE



GINGEMBRE



BIT06261

BIT06263

BIT06265



BIT06947

BIT05426

BIT05424

# DASHFIRE



BIT05432



BIT05425



BIT05834

Crear biteres artesanales que puedan ser utilizados por todos los amantes de cócteles de buena calidad, desde los bármnes profesionistas hasta los aficionados que aman beber mezclas en casa con los amigos. Esta siempre ha sido la misión de Dashfire; crear productos únicos que ayuden a mejorar inmediatamente su cóctel favorito. La insaciable sed de conocimiento de Lee Egbert es la verdadera fuerza de Dashfire; hambriendo de viajes y deseo de aprender todo lo posible sobre los sabores y especias de cada cultura. Solo de esta manera tuvo la oportunidad de tocar con mano con la mano los botánicos locales,

las bebidas espirituosas y la comida de cada país visitado. Todos los productos Dashfire fueron inspirados en estas experiencias únicas vividas por todo el mundo, teniendo el máximo respeto por todos los ingredientes utilizados. La gama se divide en diversas tipologías de biter, como los Single Flavor Family of Bitters -que pueden ser mezclados juntos para la creación de un biter único y diferente respeto a todos los otros-, los Speciality Bitters -que unen diferentes esencias con el objetivo de crear los gustos y sabores únicos del pasado-, y la serie Vagabond, inspirada en la cultura exótica y en la pasión por los viajes.



| CODE                             | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY   | NOTES                                  | ORIGIN  | ABV    | VOL. ML | PACK  | BOX |   |
|----------------------------------|---------------------|--|--|---|--------|---------|-------|-----|---|
| <b>- SALVIA &amp; LIMONE -</b>   |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 1                                | LIQ04245-01         | SALVIA & LIMONE  | LIQUEUR                                | Antigua receta digestiva de la traición. Refrescante.   | ITALIA | 25      | 700   | -   | 6 |
| 2                                | LIQ04245-01A        | SALVIA & LIMONE GLASS PACK                                   | LIQUEUR                                | Antigua receta digestiva de la traición. Refrescante. Con dos vasos dedicados.                        | ITALIA | 25      | 700   | GGP | 6 |
| <b>- CARLO ALBERTO -</b>         |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 3                                | VER05707            | CARLO ALBERTO RISERVA RED SUPERIORE                          | VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE     | Elegante. Fruta fresca, cereza, haba tonka y canela.  | ITALIA | 18      | 750   | -   | 6 |
| 4                                | VER05711            | CARLO ALBERTO RISERVA RED SUPERIORE                          | VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE     | Elegante. Fruta fresca, cereza, haba tonka y canela.  | ITALIA | 18      | 750   | C   | 6 |
| 5                                | VER05709            | CARLO ALBERTO RISERVA WHITE SUPERIORE                        | VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE    | Elegante. Fruta en almibar, saúco.  | ITALIA | 18      | 750   | -   | 6 |
| 6                                | VER05712            | CARLO ALBERTO RISERVA WHITE SUPERIORE                        | VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE    | Elegante. Fruta en almibar, saúco.  | ITALIA | 18      | 750   | C   | 6 |
| 7                                | VER05710            | CARLO ALBERTO RISERVA EXTRA DRY SUPERIORE                    | VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY SUPERIORE | Delicado y ligero. Almendra con notas vegetales.  | ITALIA | 18      | 750   | -   | 6 |
| 8                                | VER04980            | CARLO ALBERTO RED  | VERMOUTH DI TORINO TINTO               | Para una mezcla perfecta. Fruta fresca, cereza, haba tonka y canela.                                  | ITALIA | 17      | 1000  | -   | 6 |
| 9                                | VER04981            | CARLO ALBERTO WHITE  | VERMOUTH DI TORINO BLANCO              | Para una mezcla perfecta. Elegante. Fruta en almibar y saúco.   | ITALIA | 17      | 1000  | -   | 6 |
| <b>- JEFFERSON -</b>             |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 10                               | LIQ04942            | JEFFERSON AMARO IMPORTANTE                                   | LIQUEUR AMARO                          | Enérgico con notas de agrios. Agradable componente amarga. Hierbas y perfumes.                        | ITALIA | 30      | 700   | -   | 6 |
| 11                               | LIQ05957            | JEFFERSON AMARO IMPORTANTE                                   | LIQUEUR AMARO                          | Enérgico con notas de agrios. Agradable componente amarga. Hierbas y perfumes.                        | ITALIA | 30      | 700   | GB  | 6 |
| 12                               | LIQ05192            | JEFFERSON AMARO IMPORTANTE MAGNUM                            | LIQUEUR AMARO                          | Enérgico con notas de agrios. Agradable componente amarga. Hierbas y perfumes.                        | ITALIA | 30      | 1500  | -   | 6 |
| 13                               | LIQ04942-B          | JEFFERSON AMARO IMPORTANTE TAILOR MADE PACK                  | LIQUEUR AMARO                          | Release limitada con Jefferson e dos vasos taylor made.   | ITALIA | 30      | 700   | GGP | 1 |
| 14                               | LIQ06867-B          | JEFFERSON AMARO IMPORTANTE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA     | LIQUEUR AMARO                          | Complejo y equilibrado, notas de cítricos, final de hierbas con algo de amargante. En versión mignon. | ITALIA | 30      | 10X50 | GB  | 1 |
| <b>- ROGER -</b>                 |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 15                               | LIQ07215            | AMARO TENERE SOTTO BANCO                                     | LIQUEUR AMARO                          | Sabor fuerte con notas de naranja. Ruibarbo y romero de Calabria, ¡Atrevido!                          | ITALIA | 25      | 700   | -   | 6 |
| 16                               | LIQ07215-A          | AMARO TENERE SOTTO BANCO                                     | LIQUEUR AMARO                          | Sabor fuerte con notas de naranja. Ruibarbo y romero de Calabria, ¡Atrevido!                          | ITALIA | 25      | 700   | GB  | 6 |
| 17                               | BIT06857-B          | AMARO TENERE SOTTO BANCO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA       | LIQUEUR AMARO                          | Sabor fuerte, con toques cítricos, genciana y quina, anguloso. En versión mignon.                     | ITALIA | 25      | 10X50 | DB  | 1 |
| <b>- MADAME MILU -</b>           |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 18                               | LIQ05859            | MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO                               | LIQUEUR DE HIERBAS AROMATICA           | Balsámico. Melisa, hinojo, ajeno.   | ITALIA | 45      | 700   | -   | 6 |
| 19                               | LIQ05973            | MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO                               | LIQUEUR DE HIERBAS AROMATICA           | Balsámico. Melisa, hinojo, ajeno.   | ITALIA | 45      | 700   | GB  | 6 |
| 20                               | LIQ06868-B          | MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA | LIQUEUR DE HIERBAS AROMATICA           | Balsámico. Melisa, hinojo, ajeno. En versión mignon.  | ITALIA | 45      | 10X50 | DB  | 1 |
| <b>- BERGAMOTTO FANTASTICO -</b> |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 21                               | LIQ05895            | BERGAMOTTO FANTASTICO  | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Cítrico, equilibrado, suave con un dejo final amargo.   | ITALIA | 32      | 700   | -   | 6 |
| 22                               | LIQ05974            | BERGAMOTTO FANTASTICO  | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Cítrico, equilibrado, suave con un dejo final amargo.   | ITALIA | 32      | 700   | GB  | 6 |
| 23                               | LIQ06860-B          | BERGAMOTTO FANTASTICO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA          | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Cítrico, equilibrado, sedoso con un final sutilmente amargante. En versión mignon.                    | ITALIA | 32      | 10X50 | DB  | 1 |
| <b>- DIAMANTE -</b>              |                     |  |  |   |        |         |       |     |   |
| 24                               | LIQ05966            | DIAMANTE ACQUA DI CEDRO                                      | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Resultado del equilibrio entre la infusión y destilación de las partes. Suave, fresco y perfumado.    | ITALIA | 25      | 700   | -   | 6 |
| 25                               | LIQ05966-A          | DIAMANTE ACQUA DI CEDRO                                      | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Resultado del equilibrio entre la infusión y destilación de las partes. Suave, fresco y perfumado.    | ITALIA | 25      | 700   | GB  | 6 |
| 26                               | LIQ06861-B          | DIAMANTE ACQUA DI CEDRO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA        | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA               | Perfumado con un sabor limpio y fresco. En versión mignon.  | ITALIA | 25      | 10X50 | DB  | 1 |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



1. LIQ04245-01 2. LIQ04245-01A 3. VER05707 4. VER05711 5. VER05709 6. VER05712 7. VER05710



8. VER04980 9. VER04981 10. LIQ04942 11. LIQ05957 12. LIQ05192 13. LIQ04942-B



14. LIQ06867-B 15. LIQ07215 16. LIQ07215-A 17. BIT06857-B 18. LIQ05859 19. LIQ05973



20. LIQ06868-B 21. LIQ05895 22. LIQ05974 23. LIQ06860-B 24. LIQ05966 25. LIQ05966-A 26. LIQ06861-B





| CODE                                  | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY   | NOTES                        | ORIGIN  | ABV    | VOL. ML | PACK    | BOX |    |
|---------------------------------------|---------------------|--|------------------------------|---|--------|---------|---------|-----|----|
| <b>- GIOCONDO -</b>                   |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 27                                    | LIQ07104            | GIOCONDO, CAFFÈ CABARET  | LIQUEUR COFFEE AMARO         | Amaro con notas complejas de bellotas tostadas y de café de Etiopía.  | ITALIA | 23      | 700     | -   | 6  |
| 28                                    | LIQ07104-A          | GIOCONDO, CAFFÈ CABARET  | LIQUEUR COFFEE AMARO         | Amaro con notas complejas de bellotas tostadas y de café de Etiopía.  | ITALIA | 23      | 700     | GB  | 6  |
| <b>- ABRACADABRA -</b>                |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 29                                    | LIQ06378            | ABRACADABRA LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO                               | LIQUEUR                      | Pura raíz de regaliz de Calabria.   | ITALIA | 25      | 500     | -   | 6  |
| 30                                    | LIQ06859-B          | ABRACADABRA LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA | LIQUEUR                      | Intenso y mineral, solo raíz purísima calabrese DOP. En versión mignon.   | ITALIA | 25      | 10X50   | DB  | 1  |
| <b>- INTERVALLO -</b>                 |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 31                                    | LIQ06499            | INTERVALLO, AMARO DA SALOTTO   | LIQUEUR AMARO                | Aterciopelado, de meditación. Cardo, genciana, ajenjo, salvia y meyorana.   | ITALIA | 28      | 500     | -   | 6  |
| 32                                    | LIQ06499-A          | INTERVALLO, AMARO DA SALOTTO   | LIQUEUR AMARO                | Aterciopelado, de meditación. Cardo, genciana, ajenjo, salvia y meyorana.   | ITALIA | 28      | 500     | GB  | 6  |
| 33                                    | LIQ06866-B          | INTERVALLO AMARO DA SALOTTO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA                      | LIQUEUR AMARO                | Aterciopelado, de meditación. Cardo, genciana, ajenjo, salvia y meyorana. Con estuche de cuero.   | ITALIA | 28      | 10X50   | OGP | 1  |
| 34                                    | LIQ06499-B          | INTERVALLO AMARO DA SALOTTO CON BORSELLO CUOIO                                 | LIQUEUR AMARO                | Aterciopelado, de meditación. Cardo, genciana, ajenjo, salvia y meyorana. En versión mignon.  | ITALIA | 28      | 500     | DB  | 1  |
| <b>- DOPOLAVORO -</b>                 |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 35                                    | LIQ06507            | DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE   | LIQUEUR APERITIVO BASE VINO  | Muy facil a beber, equilibrado, amaro uso diario o aperitivo listo para beber.  | ITALIA | 18      | 500     | -   | 6  |
| 36                                    | LIQ06507-A          | DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE   | LIQUEUR APERITIVO BASE VINO  | Muy facil a beber, equilibrado, amaro uso diario o aperitivo listo para beber.  | ITALIA | 18      | 500     | GB  | 6  |
| 37                                    | LIQ06862-B          | DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA                     | LIQUEUR APERITIVO BASE VINO  | Muy facil a beber, equilibrado, amaro uso diario o aperitivo listo para beber. En versión mignon.   | ITALIA | 18      | 10X50   | DB  | 1  |
| <b>- FRACK -</b>                      |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 38                                    | LIQ05456-01         | FRACK AMARO SERALE   | LIQUEUR AMARO/APERITIVO      | Mezcla de especias y agrios balanceada con la base vinosa. Totalmente natural.  | ITALIA | 24      | 500     | -   | 6  |
| 39                                    | LIQ05456-01-A       | FRACK AMARO SERALE   | LIQUEUR AMARO/APERITIVO      | Mezcla de especias y agrios balanceada con la base vinosa. Totalmente natural.  | ITALIA | 24      | 500     | GB  | 6  |
| 40                                    | LIQ06863-B          | FRACK AMARO SERALE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA                               | LIQUEUR AMARO/APERITIVO      | Mezcla de especias y agrios balanceada con la base vinosa. Totalmente natural. En versión mignon.   | ITALIA | 24      | 10X50   | DB  | 1  |
| <b>- WASHINGTON -</b>                 |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 41                                    | LIQ07102            | WASHINGTON WASHINGTON AMARO DI ARANCE ED ERBE                                  | LIQUEUR DE FRUTA CITRICA     | Cítrico, caliente como el sol, complejo y profundo.   | ITALIA | 28      | 700     | -   | 6  |
| <b>- MERAVIGLIOSO -</b>               |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 42                                    | LIQ07106            | MERAVIGLIOSO MERAVIGLIOSO SPIRITO AMARO  | LIQUEUR DE HIERBAS AROMATICA | Balsámico, profundamente mediterráneo, amargo.  | ITALIA | 25      | 700     | -   | 6  |
| <b>- VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE -</b> |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 43                                    | LIQ07028            | VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE EXPERIENCE BOX                                      | LIQUEUR                      | El matrimonio perfecto entre dos viejos amantes: Jefferson y Madame Milú.   | ITALIA | V       | 11 X 50 | OGP | 1  |
| 44                                    | LIQ07201-A          | TAILOR MADE BETTER BITTER JEFFERSON E ROGER                                    | LIQUEUR AMARO                | Elegante caja con dos verdaderos amaros Italianos: Jefferson y Roger.   | ITALIA | V       | 2 X 700 | OGP | 1  |
| 45                                    | LIQ07202-A          | TAILOR MADE MATRIMONIO JEFFERSON E MADAME MILU                                 | LIQUEUR AMARO                | Ruta ideal de cata de las 11 referencias de Vecchio Magazzino Doganale, todo en una Box Experience.   | ITALIA | V       | 2 X 700 | OGP | 1  |
| <b>- ROUGE -</b>                      |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 46                                    | BIT05296            | ROUGE  | BITTER RED                   | Para una mezcla perfecta. Cuerpo redondo con notas amargas, buqué compuesto por 17 hierbas y frutos.  | ITALIA | 25      | 1000    | -   | 6  |
| 47                                    | BIT05444            | ROUGE WHITE  | BITTER WHITE                 | Para una mezcla perfecta. Cuerpo redondo con notas amargas, buqué compuesto por 17 hierbas y frutos.  | ITALIA | 25      | 1000    | -   | 6  |
| 48                                    | BIT05443            | ROUGE SIXTY  | AROMATIC BITTER              | Biter rouge sin dilución, perfecto para los verdaderos amantes de amaro.  | ITALIA | 60      | 50      | -   | 6  |
| <b>- JEFFERSON BITTER -</b>           |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 49                                    | BIT05055            | JEFFERSON TINTURA  | AROMATIC BITTER              | Tintura madre de Jefferson. Expresión de pureza.  | ITALIA | 60      | 100     | -   | 12 |
| <b>- MR THREE &amp; BROS -</b>        |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 50                                    | LIQ06169            | MR THREE & BROS FALERNUM   | LIQUEUR                      | Sabor fuerte, nitido mas suave. Clavo de olor, limón, almendra, jengibre y pimienta.  | ITALIA | 17      | 500     | -   | 6  |
| <b>- XILA -</b>                       |                     |  |                              |   |        |         |         |     |    |
| 51                                    | LIQ07123            | XILA   | LIQUEUR                      | Licor de Mezcal, con chile ahumado y sabroso de Ancho de Puebla. Notas de piña caramelizada, lavanda, flores de hibisco, clavos, canela y pimienta. | MEXICO | 40,5    | 700     | -   | 6  |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



27. LIQ07104 28. LIQ07104-A 29. LIQ06378 30. LIQ06859-B 31. LIQ06499 32. LIQ06499-A 33. LIQ06866-B



34. LIQ06499-B 35. LIQ06507 36. LIQ06507-A 37. LIQ06862-B 38. LIQ05456-01 39. LIQ05456-01-A



40. LIQ06863-B 41. LIQ07201-A 42. LIQ07201-A 43. LIQ07028 44. LIQ07201-A



45. LIQ07202-A 46. BIT05296 47. BIT05444 48. BIT05443 49. BIT05055 50. LIQ06169 51. LIQ07123





| CODE                  | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY   | NOTES                    | ORIGIN  | ABV    | VOL. ML | PACK  | BOX   |
|-----------------------|---------------------|--|--------------------------|---|--------|---------|-------|-------|
| <b>- MANDRAGOLA -</b> |                     |  |                          |   |        |         |       |       |
| 52                    | LIQ05200            | MANDRAGOLA   | LIQUEUR AMARO DE HIERBAS | ● <i>El verdadero amaro italiano, fresco y balsámico, complejo y tenaz. Con notas de fruta, hojas y raíces.</i> | ITALIA | 45      | 500   | - 6   |
| 53                    | LIQ05304            | MANDRAGOLA BIG SIZE                                | LIQUEUR AMARO DE HIERBAS | ● <i>El verdadero amaro italiano, fresco y balsámico, complejo y tenaz. Con notas de fruta, hojas y raíces.</i> | ITALIA | 45      | 2000  | - 2   |
| 54                    | LIQ05305            | MANDRAGOLA MIGNON                                  | LIQUEUR AMARO DE HIERBAS | ● <i>El verdadero amaro italiano, fresco y balsámico, complejo y tenaz. Con notas de fruta, hojas y raíces.</i> | ITALIA | 45      | 50    | DB 12 |
| <b>- 1716 -</b>       |                     |  |                          |   |        |         |       |       |
| 55                    | BIT06261            | 1716 CLASSIC                                       | AROMATIC BITTER          | ● <i>Receta original, aromas complejos de ron haitiano, cardamomo, lima, frutos y especias.</i>                 | HAITI  | 43      | 150   | - 5   |
| 56                    | BIT06262            | 1716 RESERVE SPECIAL                               | AROMATIC BITTER          | ● <i>Aromas naturales complejos de ron haitiano, canela, cardamomo, agrios y caramelo quemado.</i>              | HAITI  | 43      | 150   | - 5   |
| 57                    | BIT06263            | 1716 CHAQUEUE                                      | AROMATIC BITTER          | ● <i>Aromas naturales de ron haitiano, caña de azúcar, semillas de toronja y azúcar quemado.</i>                | HAITI  | 43      | 150   | - 5   |
| 58                    | BIT06264            | 1716 GRAND AVELINO                                 | AROMATIC BITTER          | ● <i>Aromas naturales de ron haitiano, caña de azúcar, notas picantes. Complejo, fresco.</i>                    | HAITI  | 30      | 150   | - 5   |
| 59                    | BIT06265            | 1716 PIMENT GINGEMBRE                              | AROMATIC BITTER          | ● <i>Aromas de ron haitiano, mole, cacao, chile, jengibre, especias amargas complejas.</i>                      | HAITI  | 43      | 150   | - 5   |
| 60                    | BIT06266            | 1716 PACK COLLECTION                               | AROMATIC BITTER          | ● <i>Selección de biter con aromas haitianos típicos.</i>   | HAITI  | V       | 5X150 | - 1   |
| <b>- DASHFIRE -</b>   |                     |  |                          |   |        |         |       |       |
| 61                    | BIT06947            | DASHFIRE AROMATIC BITTER DASHFIRE CHINESE INSPIRED | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter con mandarina, tamarindo, jengibre, ginseng, pimienta de Sichuan y especias.</i>                     | USA    | 35,9    | 50    | - 6   |
| 62                    | BIT05424            | DASHFIRE MOLE CACAO & SPICE INFUSED                | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter granillo de cacao, grosella, pimienta dulce y especias.</i>  | USA    | 38      | 50    | - 6   |
| 63                    | BIT05425            | DASHFIRE CHAIWALLA CHAI TEA                        | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter zumo de jengibre, té y especias.</i>   | USA    | 29      | 50    | - 6   |
| 64                    | BIT05426            | DASHFIRE VINTAGE ORANGE BOURBON BARREL AGED NO.1   | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter, bourbon, piel de naranja fresca, especias, Llevado a cabo en barricas.</i>                          | USA    | 41      | 50    | - 6   |
| 65                    | BIT05427            | DASHFIRE OLD FASHIONED                             | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter, piel de naranja fresca, raíz de angélica y especias.</i>  | USA    | 40      | 100   | - 6   |
| 66                    | BIT07230            | DASHFIRE JERRY THOMAS DECANTER                     | AROMATIC BITTER          | ● <i>Inspirado en dicho ilustre barman. Fresca piel de naranja y limón, pasa de uva y especias.</i>             | USA    | 36      | 100   | - 6   |
| 67                    | BIT05429            | DASHFIRE SPICED APPLE                              | AROMATIC BITTER          | ● <i>Infusión de manzana, arándano rojo seco, enebro, raíz de genciana y especias.</i>                          | USA    | 35      | 100   | - 6   |
| 68                    | BIT05430            | DASHFIRE CLASSIC CREOLE                            | AROMATIC BITTER          | ● <i>Biter; infusión de granada, grosella, rosa canina, raíz de genciana, especias.</i>                         | USA    | 39      | 100   | - 6   |
| 69                    | BIT07231            | DASHFIRE ORANGE                                    | AROMATIC BITTER          | ● <i>Piel de naranja infundida, levemente especiada. Fuerte sabor y perfume.</i>                                | USA    | 34      | 100   | - 6   |
| 70                    | BIT05432            | DASHFIRE SICHUAN PEPPERCORN                        | AROMATIC BITTER          | ● <i>Inconfundible aroma picante. Trigos seleccionados en maceración.</i>                                       | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 71                    | BIT05433            | DASHFIRE BAY LEAF                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>Notas amargas y vegetales típicas de las hojas de laurel officinalis.</i>                                  | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 72                    | BIT05434            | DASHFIRE STAR ANISE                                | AROMATIC BITTER          | ● <i>Sabor suave al paladar. Buqué persistente garantido.</i>   | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 73                    | BIT05435            | DASHFIRE LAVANDER                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>"Lamiaceae lavandula" flores y tallos secados que confieren una nota amarga típica.</i>                    | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 74                    | BIT05436            | DASHFIRE CARDAMOM                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>Noble especia con notas resinosas y amargas. Infunde una dulce sensación de picor.</i>                     | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 75                    | BIT05437            | DASHFIRE CINNAMON                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>Las especias permiten obtener un equilibrio excepcional durante la infusión. Sabor único.</i>              | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 76                    | BIT05438            | DASHFIRE LIME                                      | AROMATIC BITTER          | ● <i>Frescura de lima, Estructura y notas amargas de raíz de angélica.</i>                                      | USA    | 34      | 100   | - 6   |
| 77                    | BIT05439            | DASHFIRE GRAPEFRUIT                                | AROMATIC BITTER          | ● <i>Toronja rosada y especias, la mezcla perfecta para un modificador de sabor efervescente.</i>               | USA    | 35      | 100   | - 6   |
| 78                    | BIT05440            | DASHFIRE ALLSPICE                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>Preciosa pimienta desde Jamaica fundida con un buqué de especias.</i>                                      | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 79                    | BIT05441            | DASHFIRE LEMON                                     | AROMATIC BITTER          | ● <i>Cáscaras de limones blandos, raíces de angélica. Equilibrio cálido de agrios.</i>                          | USA    | 35      | 100   | - 6   |
| 80                    | BIT05442            | DASHFIRE HIBISCUS                                  | AROMATIC BITTER          | ● <i>Notas cítricas orientales y floreales que resaltan la frescura de las preparaciones.</i>                   | USA    | 38      | 100   | - 6   |
| 81                    | BIT05834            | DASHFIRE CLOVE                                     | AROMATIC BITTER          | ● <i>Fuerte, cálido y dulce, sabor amargo y astringente.</i>  | USA    | 38      | 100   | - 6   |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



52. LIQ05200 53. LIQ05304 54. LIQ05305 55. BIT06261 56. BIT06262 57. BIT06263 58. BIT06264 59. BIT06265 60. BIT06266



61. BIT06947 62. BIT05424 63. BIT05425 64. BIT05426 65. BIT05427 66. BIT07230 67. BIT05429



68. BIT05430 69. BIT07231 70. BIT05432 71. BIT05433 72. BIT05434 73. BIT05435 74. BIT05436



75. BIT05437 76. BIT05438 77. BIT05439 78. BIT05440 79. BIT05441 80. BIT05442 81. BIT05834





# FRUTTI



# VALE



**T**huva/pufa (pronunciado Thoo-Wah) es un Brennivín islandés totalmente artesanal destilado a partir de milenrama, alcaravea y hierba dulce, también conocida como hierba de bisonte. Es una bebida espirituosa con una fuerte identidad para la isla del hielo y el fuego, producida por la destilería Brunnur, ya conocida por su ginebra Himbrimi. Un soplo de viento del norte, perfecto en la mezcla, vikingo en la bebida suave.

**N**o es el típico licor de pera, sino un Licor de Pera y Coñac. Un agua de vida elaborada con pera y coñac, sin ningún otro alcohol en nuestra Poires de Vie. Sólo un toque de vainilla Bourbon de Madagascar. Un producto distintivo creado junto con Grandes Distilleries Peureaux cuya historia comienza en 1864. Casi dos siglos dedicados a la producción de aguardientes de frutas. Y desde 1864, el trabajo del maestro destilador comienza en el corazón de los huertos, observando su cultivo y aplicando sobre el terreno sus profundos conocimientos sobre la variedad, el terruño, los métodos de cultivo y de cosecha. Todo ello constituye la base de su savoir-faire. Las notas de pera dulce se mezclan con el picante de los alcoholes de pera y de coñac, acompañadas en nariz y en boca por flores y frutas blancas, seguidas de albaricoque, vainilla de Madagascar y azúcar quemado.

# POIRES DE VIE



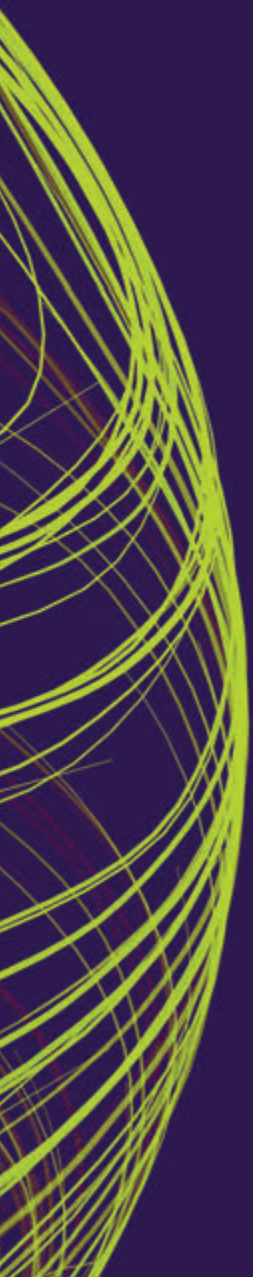
| CODE                     | PRODUCT / REFERENCE                    | CATEGORY | NOTES  | ORIGIN   | ABV | VOL. ML | PACK | BOX |
|--------------------------|--|----------|--|----------|-----|---------|------|-----|
| <b>- POIRES DE VIE -</b> |  |          |  |          |     |         |      |     |
| COG07245                 | POIRES DE VIE LIQUOR DE POIRE & COGNAC | COGNAC   | <i>Envolvente, sedoso. Jumo de pera y un ligero sabor de Cognac.</i> | FRANCIA  | 30  | 700     | -    | 6   |
| <b>- THUVA -</b>         |  |          |  |          |     |         |      |     |
| AVT06893                 | THUVA                                  | ACQUAVIT | <i>Alcaravea, manzana verde, frambuesa, auténticamente vikingo.</i>  | ISLANDIA | 38  | 500     | -    | 6   |

Legend: GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



# YUGEN

# 3



SAKE



# SAKARI



El sake, o Nihonshu, es una bebida alcohólica tradicional japonesa elaborada mediante la fermentación del arroz. Sólo con la aparición del cultivo en húmedo se descubrió el moho loji-kin, cuyas enzimas son capaces de transformar los almidones complejos en azúcares, lo que hace inútil tanto la masticación, primer método utilizado en la producción de sake, como la germinación típica en la producción de cerveza y destilados de grano. Cuanto más se pule el grano antes de la fermentación, mejor es la calidad del producto. El corazón del grano es, de hecho, la parte más rica en shimpaku, el componente amiláceo que da calidad, complejidad y fragancia al sake. Dependiendo del tipo de arroz utilizado, que siempre es diferente del que se acostumbra a comer, y del porcentaje de alisado del grano, tendríamos diferentes tipos de sake. La gama incluye diferentes tipos de sake: el afrutado y floral Junmai-Genshu (Koshiibuki alisado al 70%), el potente e intenso Kikka (Menkoina alisado al 65%), el fino y elegante Koi-Koi (Miyamanshiki alisado al menos al 60%) y el Sayori producido a partir del primer vertido en la fase de prensado con toques minerales típicos.

Maison Sakari, proveedora de la Casa Imperial Nipona, es uno de los mejores productores de sake en todo Japón y se caracteriza por la cura meticulosa de todo el proceso productivo, desde la

cultivación hasta la fermentación de los granos de arroz. Todas las materias primas que componen el producto final son de la mejor calidad posible. En nuestra selección se pueden encontrar tanto las versiones más populares -no

desdenables-, como las versiones más altas o complejas como el Sake Namazake no pasteurizado. ¿Algún consejo? ¿Por qué no probar el sake exactamente como si fuera un vino? Exalta el umami...no es poca cosa.

# SAKARI



| CODE              | PRODUCT / REFERENCE                           | CATEGORY    | NOTES  | ORIGIN | ABV | VOL. ML | PACK | BOX |
|-------------------|---|-------------|--|--------|-----|---------|------|-----|
| <b>- SAKARI -</b> |   |             |  |        |     |         |      |     |
| 1                 | SAK06394 SAKARI KANJUKU UMESHU NIHONSHU BLEND | SAKE UMESHU | Plum Sake ("Umeshu") creado por la maduración de las ciruelas Kishu, Dulzura natural y delicada acidez. No filtrado.                 | JAPÓN  | 10  | 720     | -    | 12  |
| 2                 | SAK06395 SAKARI KANJUKU UMESHU MUROKA GENSHU  | SAKE UMESHU | Plum Sake ("Umeshu") creado por la maduración de las ciruelas Kishu, Dulzura natural y delicada acidez. Versión con adición de Sake. | JAPÓN  | 19  | 720     | -    | 12  |
| 3                 | SAK06739 SAKARI JUNMAI DAIGINJO (NO.11)       | SAKE        | Umami sobretodo, con toques de almidón y sutiles notas herbáceas.  | JAPÓN  | 15  | 720     | -    | 6   |
| 4                 | SAK06738 SAKARI DAIGINJO (NO.12)              | SAKE        | Seco, con notas sutilmente floreales y herbáceas.  | JAPÓN  | 16  | 720     | -    | 6   |
| 5                 | SAK06740 SAKARI JUNMAI GINJO (NO.13)          | SAKE        | Seco, en en final se convierte con notas aterciopelas y elegantemente afrutadas.   | JAPÓN  | 15  | 720     | -    | 6   |
| 6                 | SAK06741 SAKARI JUNMAI SAKE (NO.14)           | SAKE        | Aromatico y seco al mismo tiempo, con sutiles notas de flores.   | JAPÓN  | 13  | 720     | -    | 6   |
| 7                 | LIQ06742 SAKARI YUZU SAKE (NO.21)             | SAKE        | Cítrico, con notas profundas de yuzu y fuertes espaldas de umami.  | JAPÓN  | 8   | 700     | -    | 6   |
| 8                 | SAK06386 SAKARI FUGA JUNMAI DAIGINJO          | SAKE        | Producido exclusivamente con Yamada-Nishiki, un arroz de calidad, muy rico y complejo.   | JAPÓN  | 16  | 720     | -    | 6   |
| 9                 | SAK06385-A SAKARI SOUHANA JUNMAI DAIGINJO     | SAKE        | Equilibrio perfecto entre los toques de umami del arroz y un final suave.  | JAPÓN  | 15  | 720     | GB   | 6   |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



# CANNA MIELE

RUM  
CANE SPIRIT DRINK

# 4





# RON DEL BARRILITO



SANTA ANA



RUM06760



RUM06759

En 1871 Pedro Fernández, luego de completar sus estudios en Francia, regresó a su natal Hacienda Santa Ana, en Bayamón, Puerto Rico, con la idea de crear un ron con un estilo similar al de los mejores brandies y coñacs franceses. De hecho, originalmente, al más puro estilo francés, su ron lo consumían solo su familia e invitados, que se servían ellos

mismos directamente de la barrica, por lo que los bebedores más fieles lo bautizaron como “Ron del Barrilito”. Lanzado en 1880, desde esa fecha la familia Fernández ha utilizado la misma fórmula secreta y el mismo método de envejecimiento para producir un destilado de caña de azúcar único amado por generaciones de entusiastas. Ron del Barrilito es un ron artesa-

nal premium reconocido por muchos expertos como uno de los mejores rones del mundo, a menudo comparado con los coñacs franceses más elegantes y finos. La Hacienda Santa Ana está ubicada dentro de las plantaciones de caña de azúcar de la familia Fernández, quienes han hecho del amor por el ron y la sencillez la filosofía de la empresa.

# CHARANI



CHR07113

La Charanda es un destilado de caña de azúcar típico de la zona de Michoacán en México. La marca, una de las más emblemáticas de la industria de la Charanda, diseñó este nuevo producto para el mercado juvenil, que se encargará de preservar la tradición centenaria de la bebida. Para el diseño de la botella, se inspiraron en formatos antiguos y en un diseño de líneas suaves. En la etiqueta destaca el uso de la tipografía Ambrose, que, en contraste con el mapa de la región aplicado al vidrio de la botella mediante una técnica vítrea, crea un contraste moderno y elegante a la vez.

# KLÉREN



RUM06544

Moscoso Distillers sigue produciendo Kléren en Haití desde 1925. Kléren es el término criollo que indica los “clairin”. Jules Moscoso llegó desde la República Dominicana a principios de 1900 y se estableció en Léogane, no lejos de Port-Au Prince y centro de la producción y de la economía haitianas de caña de azúcar desde hace siglos. Si bien los documentos oficiales asocian el nacimiento de la destilería con el año 1925, los antepasados de la mujer de Jules producían y vendían Kléren desde hace tres generaciones. El aparato original con el cual eran destilados los Kléren consistía en una combinación de alambiques discontinuos y de columnas criollas de 5 o 6 platos, hechos de cobre y accionados por el fuego directo o por algo cálido.

Abandonada y cerrada durante años, la destilería fue restaurada por Michael Moscoso. Entonces Michael decidió restaurar la destilería utilizando y reparando el equipamiento ya en desuso, transformando cualquier fuente de cobre, acero u otro material en herramientas útiles para la destilería. Hoy en día, Moscoso Distillers produce 4 tipologías de Kléren: Traditional 22- ganador de la medalla de plata en Rhumfest de 2017 en París-, Methode St. Michel- ron con características muy similares a los Grand Arôme y extremadamente raro y preciado-, Reserve des Vip- realizada por el maestro destilador Beauvoir Leriche por medio de una fermentación y destilación muy lenta-, y el primer Kléren Vieux importado en Italia, producido a partir de caña de azúcar Madame Mevz y afinado en pequeños barriles de madera.



| CODE                          | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY                                | NOTES                      | ORIGIN  | RBV           | VOL. ML | PACK | BOX |   |
|-------------------------------|---------------------|---|----------------------------|---|---------------|---------|------|-----|---|
| <b>- HACIENDA SANTA ANA -</b> |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 1                             | RUM06761            | HACIENDA SANTA ANA                      | RUM AGED                   | Fuerte pero increíblemente equilibrado, con notas de piña, mango y un final largo y ligeramente especiado.  | PUERTO RICO   | 69      | 700  | -   | 6 |
| <b>- RON DEL BARRILITO -</b>  |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 2                             | RUM04093-01         | RON DEL BARRILITO TWO STARS             | RUM AGED                   | Descansa para un mínimo de 3 años in barricas de roble ex bourbon quemadas.   | PUERTO RICO   | 43      | 700  | -   | 6 |
| 3                             | RUM04094-01         | RON DEL BARRILITO THREE STARS           | RUM AGED                   | Envejecido de 6 a 10 años in barricas de roble quemadas. Fuerte.  | PUERTO RICO   | 43      | 700  | C   | 6 |
| 4                             | RUM06760            | RON DEL BARRILITO FOUR STARS            | RUM AGED                   | • Fruta tropical deshidratada, toques de albaricoque, higo, mango y plátano. El largo final tiene toques de caramelo, vainilla y almendras tostadas.          | PUERTO RICO   | 43      | 700  | C   | 2 |
| 5                             | RUM06759            | RON DEL BARRILITO FIVE STARS            | RUM AGED                   | • Aromas de ciruelas, plátanos, almendras, vainilla y azúcar morena caramelizada. Un ron para entendidos, el diamante de la producción de ron puertorriqueño. | PUERTO RICO   | 43      | 700  | WGB | 2 |
| <b>- QUORHUM -</b>            |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 6                             | RUM04083            | QUORHUM 12 YO VINTAGE                   | RON RON                    | Fruto de la pasión, piña, albaricoque y leve aroma a cacao. Óptimo para tomar solo.   | SANTO DOMINGO | 40      | 700  | GB  | 6 |
| 7                             | RUM04084            | QUORHUM 15 YO VINTAGE                   | RON RON                    | Determinado. Fruta exótica, almendra, merengue a vainilla y nuez moscada.   | SANTO DOMINGO | 40      | 700  | GB  | 6 |
| 8                             | RUM04085            | QUORHUM 23 YO VINTAGE                   | RON RON                    | Muy rico. Cacao, nueces, pasa de uva, vainilla y madera tostada. Intenso.   | SANTO DOMINGO | 40      | 700  | GB  | 6 |
| 9                             | RUM04086            | QUORHUM 30 YO VINTAGE                   | RON RON                    | Complejo. Notas tostadas, algarroba, coco, fruta seca y madera noble. Elegante.   | SANTO DOMINGO | 40      | 700  | GB  | 6 |
| <b>- UNHIQ -</b>              |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 10                            | RUM04092            | UNHIQ XO                                | RON                        | Malta, dátil, tabaco, cacao, higos secos y café tostado.  | SANTO DOMINGO | 42      | 500  | DGB | 6 |
| <b>- KLÉREN -</b>             |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 11                            | RUM06544            | KLÉREN NASYONAL METODEDE ST. MICHEL     | RUM RHUM PETIT             | Vegetal y salobre, Fruta madura con notas de miel, astringente,,masticable!   | HAITI         | 43      | 700  | GB  | 6 |
| 12                            | RUM06547            | KLÉREN TRADITIONNEL 22                  | RUM                        | Vesou, jugo de caña puro. Redondo con notas frescas vegetales y de pera. Con un dejo final de mineral.  | HAITI         | 55      | 700  | GB  | 6 |
| 13                            | RUM06545            | KLÉREN RÉSERVE DES VIP BEAUVOIR-LERICHE | RUM                        | Hierbas dulces, heno, ciruela. Ligera nota de almendra amarga y mango maduro.   | HAITI         | 57,5    | 700  | GB  | 6 |
| 14                            | RUM06546            | KLÉREN BARRIQUE VIEUX                   | RUM RHUM VIEUX             | El primer kleren vieux: maíz molido, cacao, fruta exótica y salmuera.   | HAITI         | 50      | 700  | GB  | 6 |
| <b>- CHARANÍ -</b>            |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 15                            | CHR07113            | CHARANÍ                                 | CANE SPIRIT DRINK CHARANDA | Caliente y suave, un placéer al paladar, largo al final.  | MEXICO        | 46      | 700  | -   | 6 |
| <b>- PALMARÈ -</b>            |                     |   |                            |   |               |         |      |     |   |
| 16                            | RUM07143            | PALMARÈ MIEL                            | LIQUEUR DI RUM             | Miel canario y ron, una mezcla clásica, aterciopelada, única.   | ESPAÑA        | 30      | 700  | -   | 6 |
| 17                            | RUM07142            | PALMARÈ CARAMELO                        | LIQUEUR DI RUM             | Licor de Mezcal, con chile ahumado y sabroso de Ancho de Puebla. Notas de piña caramelizada, lavanda, flores de hibisco, clavos, canela y pimienta.           | ESPAÑA        | 30      | 700  | -   | 6 |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



1. RUM06761



2. RUM04093-01



3. RUM04094-01



4. RUM06760



5. RUM06759



6. RUM04083



7. RUM04084



8. RUM04085



9. RUM04086



10. RUM04092



11. RUM06544



12. RUM06547



13. RUM06545



14. RUM06546



15. CHR07113



16. RUM07143



17. RUM07142





# AQUILA VIVA

WHISKY  
WHISKEY

# 5



WH105363

Alguien dice que el gusto peculiar de whisky japonés se debe al clima y al estilo de vida nipón. Destilados muy atractivos para paladares equilibrados, suaves y sofisticados, resultado de varios procesos de fermentación y destilación. Kensei representa muy bien estos parámetros, siendo la mezcla de whiskys japoneses muy preciados madurados en pequeñas barricas de roble en un pequeño pueblo entre Kanagawa y las montañas de Nagano. Aquí en Kiyokawa que no es casualidad que signifique “río puro”, manifestando la importancia del agua durante el proceso de producción-, armonía y equilibrio reflejan el estilo de este whisky mezclado que honra la cultura japonesa samurái Kensei. Este equilibrio, que se caracteriza por unas notas atractivas de flores recién cortadas, fruta seca y unas notas muy suaves de roble, se puede percibir a partir del olfato. Aroma placentero, textura suave como el terciopelo en el paladar y aromas de especias dulces. Con un deje final largo, tibio y afrutado.



WH106379



# WEMYS

Desde su fundación en 2005, Wemyss Malts ha sido dirigida de forma independiente por William e Isabella Wemyss, hermanos apasionados por la bebida de calidad.

Entusiasmado e inspirado por el tiempo que pasó con expertos en vino en el sur de Francia, William Wemyss quiso volver a casa para crear whiskies escoceses audaces y con una fuerte personalidad. Junto con su hermana Isabella, que tiene un olfato excepcional y buen ojo para las materias primas de alta calidad, empezó a abastecerse de exquisitos single malts de Escocia y de las mejores barricas de roble de todo el mundo.

Su equipo de expertos en la industria del whisky, reunido por expertos, es prácticamente una segunda familia, o más bien una familia ampliada. Entre ellos se encuentra el escritor de whisky Charlie Maclean. El sello distintivo de esta empresa es sin duda su capacidad para crear mezclas exclusivas e icónicas: de hecho, el proceso de producción comienza con el abastecimiento de whisky de malta maduro procedente de diferentes destilerías escocesas. Esto les permite crear, a partir de materias primas excepcionales y de una receta básica celosamente guardada, productos únicos de sabores complejos.



WHI07054

# KINGSBARN

En funcionamiento desde 2014, esta destilería es propiedad de la familia Wemyss. Kingsbarns se encuentra a las afueras de St. Andrews, en las Lowlands escocesas, y utiliza exclusivamente cebada local de la zona de Fife, o "Kingdom of Fife",

como lo llaman los escoceses, para elaborar sus whiskies. Kingsbarns Balcomie es un whisky escocés de malta envejecido exclusivamente en barricas de roble americano ex-sherry Oloroso de Jerez y seleccionado

por Isabella Wemyss. Kingsbarns Dream To Dram es un whisky escocés de malta única destilado en 2015 y envejecido en barricas ex-bourbon de primer llenado de Heaven Hill y barricas STR de primer llenado (es decir, afeitadas, tratadas y vueltas a carbonizar).



WHI07055

Stolen es un productor con sede en Ohio con un objetivo claro: producir bebidas espirituosas "cool" para las almas del rock sin olvidar nunca la gran tradición americana de las bebidas espirituosas y licores de calidad. Son bebidas espirituosas para beber a la ligera, perfectas para mezclar, concretas en su desenfadado. Saben cómo sorprender.

# STOLEN



LIQ06764

# SIERRA NORTE

Las montañas de Sierra Norte, en el Estado mexicano de Oaxaca, representan uno de los paraísos mundiales de biodiversidad. Las purísimas aguas que fluyen desde las cumbres permiten el crecimiento de una flora muy variada y el desarrollo de una fauna excepcional. Esto es lo excepcional; los campesinos de esta área son los descendientes de los mismos campesinos que cultivaban el mismo maíz hace 7000 años. La destilación en Sierra Norte empezó cuando el maestro destilador Douglas French decidió utilizar las antiguas variedades de maíz Oaxacan para crear una serie única y extraordinaria de whiskey.

Cada variedad es destilada separadamente y madura en barricas de roble francés, encarnando un perfil específico y único. Douglas, gracias a su destilería, logró limitar la migración desde esta región hacia las grandes ciudades, reconociendo el justo valor económico y cultural de los maíces ancestrales. Esto es lo que logró recuperar con muchas dificultades, donando a las poblaciones locales unas condiciones de vida decididamente mejores. Se trata de una especie de agro-mecenazgo que confiere a cada trago de Sierra Norte dos características: voluptuoso al paladar y cargado de significados preciosos para el futuro de nuestro planeta.



WHI06138



WHI06137

# CATSKILL

Catskill Distilling Company es una de las primeras destilerías agrícolas legalmente autorizadas en el Estado de Nueva York. Monte Sachs, después de haber aprendido el arte de la destilación en Italia, en 2008 abrió esta micro destilería en Bethel, en el Estado de Nueva York, cerca del lugar donde tuvo lugar el festival de Woodstock en 1969 y lugar con el que todavía tiene una fuerte relación ideológica.

La música de los conciertos en Bethel Woods Center for the Arts resuena con espectáculos semanales, mientras que las obras de arte creadas en la Stray Cat Gallery están expuestas sobre las paredes del Dancing Cat Saloon. Para apreciar mejor los destilados Catskill es importante comprender la influencia que las materias primas naturales confieren al territorio. El agua increíble del Estado de Nueva York se combina con los métodos innovadores y las habilidades artesanales para dar vida a productos de calidad excepcional con un carácter distintivo.

Gracias a sus cereales cultivados localmente, a la fruta proveniente de los huertos locales, a los vegetales cultivados en proximidad de la destilería, Catskill encarna el espíritu de la destilería agrícola, manifestando al mismo tiempo un apoyo muy fuerte a la comunidad del lugar. Todas estas bebidas espirituosas son destiladas artesanalmente en pequeños lotes en dos alambiques gemelos de 650 litros importados directamente desde Alemania.



WHI04950



WHI04953



| CODE                    | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY                         | NOTES                 | ORIGIN  | ABV                | VOL. ML | PACK | BOX |   |
|-------------------------|---------------------|----------------------------------|-----------------------|---|--------------------|---------|------|-----|---|
| <b>- KENSEI -</b>       |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 1                       | WHI05363            | KENSEI                           | WHISKY BLENDED        | Madera y cacao jóvenes, notas de fruta tropical y flores blancos.   | JAPÓN              | 40      | 700  | -   | 6 |
| 2                       | WHI05362            | KENSEI                           | WHISKY BLENDED        | Madera y cacao jóvenes, notas de fruta tropical y flores blancos.   | JAPÓN              | 40      | 700  | GB  | 6 |
| 3                       | WHI05363-R          | KENSEI                           | WHISKY BLENDED        | Madera y cacao jóvenes, notas de fruta tropical y flores blancos.   | JAPÓN              | 40      | 700  | TGB | 6 |
| 4                       | WHI06379            | KENSEI SINGLE GRAIN              | WHISKY SINGLE GRAIN   | Grano Único directamente de Japón, Destilado y embotellado en una destilería única.   | JAPÓN              | 42      | 700  | -   | 6 |
| 5                       | WHI06380            | KENSEI PURE MALT 3 YO            | WHISKY PURE MALT      | Whisky de malta de cebada pura, producido únicamente por la mezcla de Single Malt. Envejecido durante un periodo de 3 años.   | JAPÓN              | 44,5    | 700  | -   | 6 |
| 6                       | WHI06381            | KENSEI PURE MALT 5 YO            | WHISKY PURE MALT      | Whisky de malta de cebada pura, producido únicamente por la mezcla de Single Malt. Envejecido durante un periodo de 5 años.   | JAPÓN              | 40      | 700  | -   | 6 |
| 7                       | WHI06382            | KENSEI 5 YO PEATED               | WHISKY PURE MALT      | Whisky de turba de pura malta de cebada, nacido de la mezcla de solo Single Malt. Envejecido 5 años.  | JAPÓN              | 40      | 700  | -   | 6 |
| <b>- WEMYSS -</b>       |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 8                       | WHI07054            | WEMYSS THE HIVE                  | WHISKY BLENDED        | La miel de azahar roció el pan tibio con mantequilla. Pan malteado rico en sultanas doradas y azafrán suave.  | ESCOCIA - LOWLANDS | 46      | 700  | AC  | 6 |
| 9                       | WHI07059            | WEMYSS PEAT CHIMNEY              | WHISKY BLENDED        | Agradable turba con un final de caramelo salado.  | ESCOCIA - LOWLANDS | 46      | 700  | AC  | 6 |
| 10                      | WHI07058            | WEMYSS SPICE KING                | WHISKY BLENDED        | Un rico glaseado de mermelada sobre bollería horneada con una pizca de canela. Bizcocho de almidar horneado bañado en salsa de caramelo salado con aromas de azahar y madera bellamente lijada. | ESCOCIA - LOWLANDS | 46      | 700  | AC  | 6 |
| <b>- KINGSBARN -</b>    |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 11                      | WHI07056            | KINGSBARN DREAM TO DRAM          | WHISKY SINGLE MALT    | Afrutado con notas de pera, manzana verde y melón. En boca es suave con notas de cereal, vainilla, roble especiado, piña y pera con toques de café tostado.                                     | ESCOCIA - LOWLANDS | 46      | 700  | AC  | 6 |
| 12                      | WHI07055            | KINGSBARN BALCOMIE               | WHISKY SINGLE MALT    | Toques de pasas, canela y chocolate negro. En boca: Notas de cítricos, piña y miel. Final: Notas de frutas, albaricoque, manzana, piña y avellana tostada.                                      | ESCOCIA - LOWLANDS | 46      | 700  | AC  | 6 |
| <b>- CATSKILL -</b>     |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 13                      | WHI04951            | CATSKILL WICKED WHITE            | WHISKEY               | Hierba cortada, calabaza con corteza carbonizada. Con un dejo final de avellana y musgo.  | USA                | 45      | 700  | -   | 6 |
| 14                      | WHI04950            | CATSKILL FEARLESS STRAIGHT WHEAT | WHISKEY               | Seductor, pera, manzana, madreselva y verbena. Carácter suave con un dejo final ligero.   | USA                | 42,5    | 700  | GB  | 6 |
| 15                      | WHI04949            | CATSKILL STRAIGHT RYE            | WHISKEY CENTENO       | Azúcar de caña con notas de madera joven, coco y un dejo final de especias.   | USA                | 42,5    | 700  | GB  | 6 |
| 16                      | WHI04952            | CATSKILL MOST RIGHTEOUS BOURBON  | WHISKEY BOURBON       | Notas de miel y chocolate negro, merengue, cacahuets tostados y un toque de especias.   | USA                | 42,5    | 700  | GB  | 6 |
| 17                      | WHI04953            | CATSKILL THE ONEONLY BUCKWHEAT   | WHISKEY TRIGO         | Hojas de tabaco, equilibrio entre dulzura y sapidez, pimienta y heno quemado.   | USA                | 42,5    | 700  | GB  | 6 |
| <b>- SIERRA NORTE -</b> |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 18                      | WHI06137            | SIERRA NORTE 85% MAIZ NEGRO      | WHISKEY SINGLE BARREL | Suavemente dulce y afrutado. Vainilla, almendra con tinta de calamar y notas de manzana verde.  | MEXICO             | 45      | 700  | -   | 6 |
| 19                      | WHI06136            | SIERRA NORTE 85% MAIZ BLANCO     | WHISKEY SINGLE BARREL | Maíz tostado, palomitas mantecosas caramelizadas, piña asada y especias de chile y ceniza.  | MEXICO             | 45      | 700  | -   | 6 |
| 20                      | WHI06138            | SIERRA NORTE 85% MAIZ AMARILLO   | WHISKEY SINGLE BARREL | Cereza de marasquino y cáscara de plátano. Carmel maduro, tarta, glaseado de vainilla y almendras.  | MEXICO             | 45      | 700  | -   | 6 |
| 21                      | WHI06139            | SIERRA NORTE 85% MAIZ MORADO     | WHISKEY SINGLE BARREL | Maíz tostado, nueces de Macadam, piña, fruta tropical, con un dejo final de ceniza.   | MEXICO             | 45      | 700  | -   | 6 |
| <b>- STOLEN -</b>       |                     |                                  |                       |   |                    |         |      |     |   |
| 22                      | LIQ06764            | STOLEN X ROCK & RYE              | CEREAL SPIRIT DRINK   | Especiado, con notas de humo y toques de vainas de vainilla, casis y casia.   | USA                | 35      | 700  | -   | 6 |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



1. WHI05363

2. WHI05362

3. WHI05363-R

4. WHI06379

5. WHI06380

6. WHI06381

7. WHI06382



8. WHI07054

9. WHI07059

10. WHI07058

11. WHI07056

12. WHI07055

13. WHI04951

14. WHI04950



15. WHI04949

16. WHI04952

17. WHI04953

18. WHI06137

19. WHI06136

20. WHI06138

21. WHI06139

22. RUM06763





# PAN DE ALMA

# 6

TEQUILA  
MEZCAL  
RAICILLA  
SOTOL  
BACANORA  
POX





# LA DAMA



TEO06344

Desde las alturas del Cañón de Mezcala, en el estado de Jalisco, llega La Dama, un tequila de calidad suprema, producido con agaves azules Webber cultivadas en regímenes biológicos en un ambiente silvestre. Cuando alcanzan su maduración (alrededor de 8 años), son recogidas a mano por los jimadores con la tepúa tradicional -una especie de hacha-construida en los siglos específicamente para el corte de los agaves.

Para conservar mejor su carácter y especificidad, las piñas se cuecen en hornos de ladrillo durante un tiempo de 36 a 40 horas y sucesivamente se muelen en la tahona, un molino de piedra tradicional -muy parecido a los molinos de piedra italianos- para las harinas o para las aceitunas. La masa se fermenta y destila dos veces, bajo la sabia guía del maestro tequilero. Es a partir de aquí que nace una bebida espirituosa de agave con aromas a pera, anís, clavos de clavel, romero y limón, que resultan extraordinariamente equilibrados al paladar, pero también cremosos y delicados.

Pero el tequila La Dama no solo tiene muy buena boca, sino que representa también una gran atención hacia las personas, las poblaciones del estado de Jalisco y la ecología; lo demuestran todas las acciones para la educación de la infancia local, curadas por el artista local Manuel Ramírez, y las acciones para los trabajadores, quienes evitan la emigración y la urbanización. Lo demuestra también el uso de las fibras exhaustas de los agaves para la producción de las etiquetas. También el vidrio de la botella es totalmente reciclado, como confirmación ulterior de la atención excesiva a nuestro planeta, concienciación de muy pocas personas. Ética y ecología para La Dama son dos términos, dos conceptos que van de la mano en una visión holística del mundo, una ruta hacia el bien y el buen vivir.

El tequila La Dama es una visión futura con los pies firmes en el pasado.

# 123

123 Organic Tequila presta atención a la naturaleza y calidad del producto a partir de su materia prima y procesos productivos. No es casualidad que para la producción de estos tequilas se empleen recursos renovables sin el uso de pesticidas o fertilizantes químicos, reduciendo de tal forma los derroches de agua y suelo.

Los agaves azules utilizados son bio y el tequila es vendido en botellas completamente recicladas. 123 Organic Tequila tiene una estrecha relación entre el patrimonio cultural del procesamiento tradicional del tequila y la pura expresión del terruño en que crecen las agaves.



TEO04944

123

# PECHUGA

La pechuga (de pecho) es el destilado en el que el maestro mezcalero pone todo su amor. Y un producto pensado para eventos especiales como un bautizo, una boda o el propio funeral del maestro. Pechuga en definitiva, como su etimología indica, es un destilado que sale del corazón. Técnicamente, el mezcal se infunde con hierbas, frutas y especias de temporada y se vuelve a destilar. En la parte superior del alambique, entre la base y la montera, se pone en suspensión un aromatizante adicional: la carne, que puede ser de pollo, pavo, iguana, ciervo, etc. Hay para todos los gustos y a veces, en lugar de carne, se utiliza mole, la masa madre que se utiliza para hacer la típica salsa mexicana con especias, chile y cacao... en fin, una gran variedad de sabores. Lo interesante es que cada elemento individual interactúa durante el proceso de destilación para dar a nuestro destilado una gama aromática compleja, única y especial, al igual que la ocasión en la que se bebe.

R. A.



MEZ07038

# YUU BAAL



MEZ05407



MEZ04541

Tierra (YUU) Y FUEGO (BAAL): casi como queriendo recordar la sacra unión de estos dos elementos naturales en una única expresión. Por esta razón, las palabras que identifican estos productos recuerdan los dos elementos principales a partir de los cuales toman vida.

Yuu Baal representa un mezcal producido de manera totalmente artesanal, en el respeto de las antiguas y profundas tradiciones de los maestros mezcaleros de Oaxaca. Reúne una serie de productores que obtienen sus propios mezcals comenzando ante todo por la cura de sus propias tierras en las cuales es recogido y cultivado el agave. Cada mezcal representa la expresión extraordinaria del terruño del pueblo en que es producido. También los agaves utilizados son diferentes, donando a cada botella características únicas. El agave espadín es refinado y bien definido, resultando equilibrado y aromático. Tepeztate es uno de los agaves más interesantes que crecen en Oaxaca; necesita 25-35 años para alcanzar su madurez y crece solamente en pendientes extremadamente empinados. Tobala, en cambio, es uno de los agaves más apreciados, caracterizado por una estructura gustativa muy estructurada y articulada. Finalmente, Madrecuixe es una especie particular de agave que crece en cantidad limitada, regalando algunos de los destilados más únicos en el mundo, con características organolépticas no comunes.



Con sus siglos de historia y técnicas transmitidas de generación en generación, la raicilla Ninfa es una bebida espirituosa artesanal producida con agave Maximiliana, endémica de la Sierra Madre mexicana. Desde el corazón de las piñas nace un buqué de aromas florales levemente cítricos en que el contraste ahumado y dulce aporta equilibrio a una bebida espirituosa con la que os sumergireis en un extraordinario viaje sensorial. Los agaves maduros se recogen sobre las pendientes de la Sierra Madre, luego se cuecen en hornos de tierra

usando exclusivamente madera de encina local. Tras un mínimo de 24 horas de cocción, el horno viene abierto a martillazos y, en cuanto a los agaves cocidos, se elige solo la mejor parte que será recogida a mano y puesta a fermentar en barricas de roble. Al final de esta fase de este proceso, el agave se transfiere al alambique de destilación para obtener la raicilla. Este proceso necesita no menos de una semana; con una tonelada de agave se obtienen 80-100 litros de producto acabado. Las cosas más grandes crecen despacio.



# DESERT DOOR

El Estado De La Estrella Solitaria, Texas. Texas y desierto, desierto y Desert Spoon, Desert Spoon y Sotol, la única y original bebida espirituosa texana. Los nativos llevaron más de diez mil años explotando las piñas Dasyliirion Wheeleri y Desert Spoon; las piñas como alimento y bebida fermentada y destilada y las hojas como elemento para construir cada cosa. La llegada de los conquistadores, en 1500, introdujo nuevos métodos de destilación y así es como empezó la historia del sotol, la bebida espirituosa que caracteriza mayormente estas áreas desérticas en la frontera con México, fascinante y puro como la tierra de que proviene.



# COYOTE



Sotol Coyote contiene la verdadera esencia de lo salvaje, puro y natural. Es una de las pocas bebidas espirituosas mexicanas producida con métodos ancestrales e iguales desde hace siglos; es una mezcla entre ciencia y arte. Cada botella contiene exclusivamente el néctar destilado de una sola planta de Dasyliirion, es decir la Desert Spoon, que crece salvaje en los desiertos de Sonora y Chihuahua, en el extremo norte de México.



# SEIS14



Carlos Aragón Herrera, maestro sotolero de Aldama, Chihuahua, produce este sotol artesanal en su hacienda Casa Ruelas a partir del Dasyliirion Texanum -subtipo del Dasyliirion Wheeleri, endémico en esta área en la frontera con Estados Unidos-. Las piñas salvajes se recogen tras una maduración entre 18 y 25 años; después se cuecen en el antiguo horno de arcilla de Casa Ruelas, y tras esto se muelen mecánicamente y fermentan al aire libre en barricas de madera abiertas para hacer posible que los fermentos indígenas aporten las notas típicas del destilado del norte de México. Más tarde se destilan dos veces en alambique de cobre de estilo árabe. El resultado es una bebida espirituosa limpia y transparente que se caracteriza por notas herbáceas al paladar, y notas de tierra mojada y madera nueva al olfato. Dulce, con un toque de hierba recién cortada y minerales al paladar. Con un deje final largo, aromas de madera y una permanencia muy larga.

SOT06205

# ORO DE COYAME



Nace en Coyame de Sotol, pueblo que lleva el nombre de su noble espíritu y conserva su antigua tradición. Su recogida se hace de modo parecido a la recogida de los agaves, ya que su planta es semejante, pero de diferente origen. Más tarde, el núcleo de Dasyliirion se corta finamente y fermenta en barricas de cemento durante un periodo de 5 a 7 días, y después se destila en un antiguo alambique de cobre. Su reflejo argénteo y cristalino llama su atención a la vista. Su delicada personalidad y aromas complejos recuerdan su origen, su tierra, finos aromas a madera y una nota cítrica de limón maduro y citronela.



El bacanora Rancho Tepúa es producido utilizando exclusivamente agave Pacifica, cocida durante 36 horas en hornos hipogeos y luego fermentada con fermentos salvajes hasta diez días en cubas de fermentación en acero inoxidable. Más tarde se destila dos veces en un alambique árabe de cobre y acero. El grado alcohólico varía de una producción a otra. Rancho Tepúa Bacanora nació de la experiencia del maestro bacanorero Roberto Contreras en su laboratorio en el Rancho Tepúa, situado en Aconchi, en el estado de Sonora. Roberto es la quinta generación de bacanoreros y aprendió a producir bacanora gracias a su padre, Don Lalo. Su familia sigue produciendo bacanora desde que la producción fue declarada ilegal entre 1915 y 1992 en una serie de pequeñas destilerías escondidas en el rancho.

El pox es un destilado de caña de azúcar y maíces ancestrales de Chipas; se trata de una bebida espirituosa muy particular que nace de las tradiciones chamanísticas mayas para usos ceremoniales. En el idioma Tzotzil, pox significa medicina, cura; se percibió de esta manera durante siglos. Tras una breve fermentación con fermentos seleccionados en madera, el mosto de maíz y caña de azúcar se destila doblemente en alambiques de cobre, metal que aporta suavidad al producto final. Si se toma sólo o mezclado, Pox Siglo Cero responde muy bien a los frutos y especias maceradas según la tradición. Se puede también tomar como aperitivo con la simple adición de hielo y soda.





| CODE                     | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY                               | NOTES                     | ORIGIN  | ABV                              | VOL. ML | PACK  | BOX |
|--------------------------|---------------------|--|---------------------------|---|----------------------------------|---------|-------|-----|
| <b>- LA DAMA -</b>       |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 1                        | TEQ06344            | LA DAMA                                | TEQUILA 100% AGAVE        | <i>Terrosa, herbácea, verde, fina y elegante.</i>   | MEXICO                           | 40      | 700   | - 6 |
| <b>- EL LUCHADOR -</b>   |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 2                        | TEQ04947            | EL LUCHADOR                            | TEQUILA 100% AGAVE        | <i>Fuerza y carácter. Ágave y limones frescos, sávido, coco y pimienta blanco.</i>                              | MEXICO                           | 55      | 700   | - 6 |
| <b>- YUU BAAL -</b>      |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 3                        | MEZ04537            | YUU BAAL JOVEN                         | MEZCAL AGAVE ESPADIN      | <i>Carne ahumada, papaya seca, naranja, polen fresco, aura de flores primaverales.</i>                          | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 4                        | MEZ05407            | YUU BAAL JOVEN WILD ESPADIN            | MEZCAL AGAVE ESPADIN      | <i>Carne ahumada, papaya seca, naranja, polen fresco, aura de flores primaverales.</i>                          | MEXICO - OAXACA                  | 46      | 700   | - 3 |
| 5                        | MEZ07038            | YUU BAAL PECHUGA                       | MEZCAL AGAVE ESPADIN      | <i>A la nariz agrumes, hierbas, fruta y especias, con notas de naranja, anís, piña y mango.</i>                 | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 6                        | MEZ04538            | YUU BAAL REPOSADO                      | MEZCAL AGAVE ESPADIN      | <i>En roble blanco durante un periodo de 6 meses. Suave y salado con notas de caramelo.</i>                     | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 7                        | MEZ04539            | YUU BAAL AÑEJO                         | MEZCAL AGAVE ESPADIN      | <i>En roble blanco durante un periodo de 12 meses. Sabor de bosque, fruta seca y notas vegetales ahumadas.</i>  | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 8                        | MEZ04541            | YUU BAAL JOVEN MADRECUIXE              | MEZCAL AGAVE MADRECUIXE   | <i>Terroso, arcilla mojada, tela, anís e hinojo. Rastros de humo y pétalos.</i>                                 | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 9                        | MEZ04540            | YUU BAAL JOVEN TOBALA                  | MEZCAL AGAVE TOBALA       | <i>Flores selváticas, hierba de limón, roca seca, clavos de clavero. Suave y sensual.</i>                       | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 10                       | MEZ04542            | YUU BAAL JOVEN TEPEZTATE               | MEZCAL AGAVE TEPEZTATE    | <i>Hasta 35 años para cada piña. Notas vegetales dulces de plantas selváticas y flores cocidos.</i>             | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 700   | - 3 |
| 11                       | MEZ06187            | YUU BAAL EXPERIENCE                    | MEZCAL AGAVE              | <i>5 destilaciones en su formato de 500 ml nos ofrecen una vertical en el mundo de Oaxaca.</i>                  | MEXICO - OAXACA                  | 40      | 6X500 | - 1 |
| <b>- NINFA -</b>         |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 12                       | RAI06128            | NINFA                                  | RAICILLA                  | ● <i>Limpidez y pureza. Notas verdes con gusto seco y meditativo.</i>   | MEXICO - SIERRA MADRE OCCIDENTAL | 40      | 700   | - 3 |
| <b>- DESERT DOOR -</b>   |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 13                       | SOT06230            | DESERT DOOR                            | SOTOL FROM TEXAS          | <i>Rudo y prepotente con notas herbáceas y ácidas que se apoyan en un suelo arenoso.</i>                        | USA                              | 40      | 700   | - 6 |
| <b>- COYOTE -</b>        |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 14                       | SOT07196            | COYOTE DEL TRIUNFO DEL DESIERTO VIBORA | SOTOL                     | <i>Sabor de tierra, vegetal, mineral. Sabroso y carnoso.</i>  | MEXICO                           | 45      | 700   | - 6 |
| 15                       | SOT06147            | COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO DURANGO    | SOTOL SAN ANTONIO DURANGO | <i>Fruta seca y almendra acompañado de notas minerales. Con un dejo final mantecoso con notas de fermentos.</i> | MEXICO SAN ANTONIO - DURANGO     | 43      | 700   | - 6 |
| 16                       | SOT06146            | COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO CHIHUAHUA  | SOTOL ALDAMA CHIHUAHUA    | <i>Notas cítricas y ahumadas que se enredan en un cuerpo herbáceo y mineral.</i>                                | MEXICO ALDAMA - CHIHUAHUA        | 50      | 700   | - 6 |
| <b>- SEIS14 -</b>        |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 17                       | SOT06205            | SEIS14 GRAND SOTOL JOVEN               | SOTOL ALDAMA CHIHUAHUA    | <i>Tierra árida, cálida, Notas vegetales, regaliz, hinojo. Ahumado y tostado con sabor a clorofila.</i>         | MEXICO ALDAMA - CHIHUAHUA        | 45      | 700   | - 6 |
| <b>- ORO DE COYAME -</b> |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 18                       | SOT06203            | ORO DE COYAME                          | SOTOL COYAME DEL SOTOL    | <i>Calor desértico, dominante la planta con un dejo final calcáreo típico de la tierra de Coyame.</i>           | MEXICO ALDAMA - CHIHUAHUA        | 48      | 700   | - 6 |
| <b>- RANCHO TEPUA -</b>  |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 19                       | BAC06151            | RANCHO TEPUA BLANCO                    | BACANORA AGAVE PACIFICA   | <i>La fermentación seca le confiere acidez y amargor. Notas de destilación primordial.</i>                      | MEXICO - RIO DE SONORA           | 44,5    | 700   | - 6 |
| <b>- SIGLO CERO -</b>    |                     |  |                           |   |                                  |         |       |     |
| 20                       | POX06174            | SIGLO CERO                             | PDX                       | <i>Cuatro maíces criollos, caña de azúcar y trigo. Bebida ancestral utilizada por la cultura Maya.</i>          | MEXICO - CHIAPAS                 | 40,5    | 700   | - 6 |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



1. TEQ06344



2. TEQ04947



3. MEZ04537



4. MEZ05407



5. MEZ07038



6. MEZ04538



7. MEZ04539



8. MEZ04541



9. MEZ04540



10. MEZ04542



11. MEZ06187



12. RAI06128



13. SOT06230



14. SOT07196



15. SOT06147



16. SOT06146



17. SOT06205



18. SOT06203



19. BAC06151



20. Pox06174





# LOGIN



GIN







GIN07216



GIN05528-01

**GIL PEATED**

En algunos escritos personales, el químico médico Gil habla de fangos curativos; el equipo de Vecchio Magazzino Doganale, tras años de investigaciones, encontró un tesoro precioso en el corazón de su tierra: la turba. Esta materia prima extraordinaria se quema, luego el enebro salvaje de Rocca Imperiale absorbe sus humos y finalmente se destila. El ensamblado rural se hace con cuatro botánicos destilados a los que se añaden infusiones naturales como: limones de Rocca Imperiale I.G.P., naranjas dulces y amargas de Bisignano del huerto de familia, bergamotas de Roccella Iónica, orégano de Palombara y lavanda de Cozzo Carbonaro. Se presenta con una tonalidad cromática que puede variar de un lote a otro; desde el amarillo hasta el marrón tenue. Gil Peated Torbato Italiano es el primer y único gin producido con turba en el mundo, una verdadera revolución; su gusto ahumado y mineral hace que sea perfecto para ser tomado sólo, pero también mezclado.

The Authentic Rural Gin es un destilado precioso, nacido por casualidad con el descubrimiento del enebro espontáneo de Rocca Imperiale. La baya se presenta de color rojo y de dimensiones notables, el aroma es mediterráneo y resinoso; un destilado naturalmente redondo. Gil

era el médico de a bordo de la nave que naufragó en Calabria en 1871, junto a Roger y Jefferson. Este producto es dedicado a la personalidad de este alquímico doctor. Los botánicos destilados son cuatro -separados en un alambique Pot Still-, a las que se añaden infusiones naturales de botánicos ca-

labreses como: limones I.G.P. de Rocca Imperiale, naranjas dulces y amargas de Bisignano del huerto de familia, bergamotas de Pellaro, orégano de Palombara y lavanda de Cozzo Carbonaro. Este gin no tiene ningún tipo de filtración industrial y su color es amarillo tenue, verdaderamente rural.

**GIL**



# ELEPHANT

Para crear Elephant Gin sus fundadores, Robin y Tessa Gerlach, se inspiraron en sus aventuras en África. Elaborada artesanalmente en Alemania con alambiques de cobre en pequeños lotes de unas 600 botellas, se destila con ingredientes africanos poco comunes junto con manzanas frescas que dan a la ginebra su perfil de sabor característico. Las etiquetas están decoradas por un calígrafo y cada

lote lleva el nombre de un elefante africano. Esto significa que cada botella es única. Desde su creación, Elephant Gin ha donado el 15% de sus beneficios a proyectos para la conservación del elefante africano. En 2022, la empresa creó la Elephant Gin Foundation, una plataforma independiente para un compromiso sostenible y a largo plazo con la protección de la fauna.



<https://www.elephant-gin.com/engagement>



GIN04929



GIN06796



GIN05271



# SAIGON

Nacida en la ciudad de Ho Chi Minh, históricamente conocida como Saigón, la ginebra Saigon Baigur se produce en la primera destilería artesanal que utiliza un alambique de cobre tradicional, además de ser la primera ginebra seca de primera calidad que

se produce en la ciudad vietnamita. El alambique procedente de Europa permite al maestro destilador de destilar cada lote a mano, utilizando únicamente los mejores ingredientes. Saigon Baigur Dry Gin es el resultado de la combinación de 12 ingredientes botánicos locales distintivos (bayas de enebro, mano de Buda, flor de loto, canela, semilla de cilantro, raíz de angélica, nuez moscada, regaliz, pimienta phu quoc, cardamomo, thanh long, dai hui, hierba de limón, guindilla y piel de limón), combinados con 4 ingredientes clásicos de la ginebra. De esta combinación única se deriva el sabor fresco y vibrante de la ginebra, inspirado en su ciudad de origen.



GIN06893



GIN07124

# BOSQUE

Bosque Craft Gin es una ginebra artesanal argentina, producida y fermentada en la Patagonia por la famosa cervecería Temple. En la selección de los productos botánicos utilizados, la empresa se esfuerza por conseguir la máxima calidad y respetar los sabores y fragancias que mejor expresan la identidad de esta extraordinaria tierra, recurriendo principalmente a los productores locales. Por ello, además del enebro silvestre de la Patagonia, verdadera piedra angular de este producto, se utilizan en el proceso de maceración cardamomo, cilantro, flor de azahar, hierba luisa, cáscara de pomelo, cáscara de limón y clavo. Mientras que algunos de los botánicos contribuyen a un perfil aromático que, como esta tierra, preside los lími-

tes de lo conocido, otros evocan sutiles contradicciones sensoriales que alternan entre un picor apenas perceptible y un dulzor muy redondo.



GIN07125

# SAKARI

# N. 209



GIN04064

Registered Distillery No. 209; esto es lo que Leslie Rudd encontró escrito en un viejo henil al lado de la bodega que acababa de comprar en el Valle de Napa en 1999. 209 era el número de la licencia que el gobierno federal atribuyó a la destilería que William Sheffer fundó en 1870 cerca de la bodega. Nació de aquí la idea de reactivar la vieja destilería. Entonces, después de haber ordenado la construcción de un alambique de cobre de mil litros, empezó la destilación del gin, basado sobre una receta modificada 87 veces antes de ser aprobada definitivamente. A diferencia de los gin London Dry que presentan una predominancia de enebro, el gin No. 209 es más delicado y presenta notas más acentuadas de cítricos y especias. La bergamota crea un olfato fresco y floral.

# SAKARI



夙川

GIN07141

Maison Sakari, proveedora de la Casa Imperial Nipona, es uno de los mejores productores de sake en todo Japón y se caracteriza por la cura meticulosa de todo el proceso productivo, desde la cultivación hasta la fermentación de los granos de arroz. Todas las materias primas que componen el producto final son

de la mejor calidad posible. En nuestra selección se pueden encontrar tanto las versiones más populares -no desdeñables-, como las versiones más altas o complejas como el Sake Namazake no pasteurizado. ¿Algún consejo? ¿Por qué no probar el sake exactamente como si fuera un vino? Exalta el umami... no es poca cosa.



# HIMBRIMI

GIN06824



Hace 5 años el artista irlandés Óskar Ericsson decidió crear un gin que pudiera ser un óptimo compañero para los pescadores atrevidos de las salvajes tierras islandesas. Inspirado en los perfumes de las hierbas que crecen en las orillas del río, el gin devino una oda al río y tomó su nombre de Himbrimi, o sea el colimbo grande islandés; presencia constante a lo largo de las jornadas de los pescadores islandeses.

Para asegurar la máxima calidad, Óskar recoge personalmente los botánicos cada verano en su momento más balsámico y enumera a mano cada botella producida. El "Old Tom Gin Himbrimi" es un Old Tom de cierta robustez y dulzura que se caracteriza por notas de miel y lavanda, llevando consigo la característica terrosa típica de las landas islandesas después de la lluvia. El "Dry Gin Himbrimi" es un Dry Gin clásico que, junto a una típica nota de enebro, se distingue por aromas herbáceos y florales únicos, como única es la naturaleza de la isla de Hielo y Fuego.



GIN06486-01

GIN06492-01

El gin 400 Conigli encarna la esencia de make your own gin sin descuidar el estudio para la obtención del perfecto equilibrio entre sus botánicos característicos. Los 400 Conejos son las 400 divinidades de origen azteca que cuidan de nuestra tierra, tan rural y nebulosa a la vez, tan lejos y tan cerca de las tierras de México. 400 Conigli es un gin de inspiración inglesa y estilo italiano, que recoge las riquezas de nuestra tierra. El producto se obtiene destilando el enebro de Trentino, mezclado después con otros destilados de botánicas y fruta aromática. 400 Conigli nació de la necesidad de tener productos listos para la mezcla y para la experimentación de nuevos cócteles a base de gin.

CARAIBI



1. GIN07216

2. GIN07216-A

3. GIN05528-01

4. GIN05528-01-A

5. GIN06865-B

6. GIN06864-B



7. GIN06893

8. GIN07124

9. GIN07125

10. GIN07141

11. GIN04064

12. GIN04063

13. GIN04926

14. GIN04928

|                          | CODE          | PRODUCT / REFERENCE                                       | CATEGORY       | NOTES  | ORIGIN    | ABV | VOL. ML | PACK | BOX |
|--------------------------|---------------|---|----------------|--|-----------|-----|---------|------|-----|
| <b>- GIL -</b>           |               |   |                |  |           |     |         |      |     |
| 1                        | GIN07216      | GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN                               | GIN RURAL      | Notas minerales de roca, Bergamota y agrios caramelizados. Cortante y sávido.  | ITALIA    | 43  | 700     | -    | 6   |
| 2                        | GIN07216 -A   | GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN                               | GIN RURAL      | Notas minerales de roca, Bergamota y agrios caramelizados. Cortante y sávido.  | ITALIA    | 43  | 700     | GB   | 6   |
| 3                        | GIN05528-01   | GIL ITALIAN PEATED  | GIN RURAL      | Mineral, cítrico, producido por la torba de Calabria.  | ITALIA    | 43  | 500     | -    | 6   |
| 4                        | GIN05528-01-A | GIL ITALIAN PEATED  | GIN RURAL      | Mineral, cítrico, producido por la torba de Calabria.  | ITALIA    | 43  | 500     | GB   | 6   |
| 5                        | GIN06865-B    | GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA | GIN RURAL      | Notas minerales de roca, Bergamota y frutas cítricas caramelizadas. Afilado y sabroso. En versión mignon.  | ITALIA    | 43  | 10X50   | DB   | 1   |
| 6                        | GIN06864-B    | GIL ITALIAN PEATED ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA          | GIN RURAL      | Mineral, cítrico, turba mediterránea de Calabria. En versión mignon.   | ITALIA    | 43  | 10X50   | DB   | 1   |
| <b>- SAIGON BAIGUR -</b> |               |   |                |  |           |     |         |      |     |
| 7                        | GIN06893      | SAIGON BAIGUR   | GIN DRY        | Enebro, mano de Buda, flores de loto, canela, semillas de cilantro, raíz de angélica, nuez moscada, regaliz, pimienta Phu Quoc, cardamomo, Thanh Long, Dai Hui, citronela, pimienta, ralladura de limón. | VIETNAM   | 43  | 700     | -    | 6   |
| <b>- BOSQUE -</b>        |               |   |                |  |           |     |         |      |     |
| 8                        | GIN07124      | BOSQUE CRAFT NATIVO                                       | GIN            | Enebro, piel de limón, cilantro, azahar, cardamomo, clavo, verbena, piel de pomelo.  | ARGENTINA | 42  | 500     | -    | 4   |
| 9                        | GIN07125      | BOSQUE CRAFT ALTA MONTANA                                 | GIN            | Mejor ginebra contemporánea en los World Gin Awards 2022.  | ARGENTINA | 53  | 500     | -    | 4   |
| <b>- SAKARI -</b>        |               |   |                |  |           |     |         |      |     |
| 10                       | GIN07141      | SAKARI SHUKUGAWA  | GIN            | Elegantemente cítrico, con notas tánicas y de especias. Una nueva visión de la tradición japonesa.   | JAPÓN     | 41  | 700     | -    | 6   |
| <b>- NO. 209 -</b>       |               |   |                |  |           |     |         |      |     |
| 11                       | GIN04064      | NO. 209   | GIN LONDON DRY | Clásico, fuerte, pimienta. Cítrico con aromas de bergamota, el número 1 en los Estados Unidos.   | USA       | 46  | 700     | -    | 6   |
| 12                       | GIN04063      | NO. 209 POURING   | GIN LONDON DRY | Clásico, fuerte, pimienta. Cítrico con aromas de bergamota, el número 1 en los Estados Unidos.   | USA       | 46  | 1000    | -    | 6   |
| 13                       | GIN04926      | NO. 209 SAUVIGNON BLANC BARREL RESERVE                    | GIN AGED DRY   | Olfato floral, trigo tostado, especias sutiles, Ligera dulzura de agrios.  | USA       | 46  | 700     | -    | 6   |
| 14                       | GIN04928      | NO. 209 CHARDONNAY BARREL RESERVE                         | GIN AGED DRY   | Equilibrio entre notas herbáceas, especias y acidez vinosa. Óptimo para beber puro.  | USA       | 46  | 700     | -    | 6   |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

55



| CODE                   | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY                              | NOTES                | ORIGIN  | ABV                             | VOL. ML | PACK | BOX    |
|------------------------|---------------------|---------------------------------------|----------------------|---|---------------------------------|---------|------|--------|
| <b>- ELEPHANT -</b>    |                     |                                       |                      |   |                                 |         |      |        |
| 12                     | GIN04929            | ELEPHANT                              | GIN LONDON DRY       | Notas herbáceas. Cítrico, dulzura de manzana y botánicos africanos.   | ALEMANIA                        | 45      | 500  | - 6    |
| 13                     | GIN04929-A          | ELEPHANT                              | GIN LONDON DRY       | Notas herbáceas. Cítrico, dulzura de manzana y botánicos africanos.   | ALEMANIA                        | 45      | 500  | GB 6   |
| 14                     | GIN06796            | ELEPHANT ORANGE & COCOA               | GIN                  | Las naranjas orgánicas y las habas de cacao dan a esta release un carácter fuertemente aromático y de una frescura rara.  | ALEMANIA                        | 40      | 500  | - 6    |
| 15                     | GIN05271            | ELEPHANT NAVY STRENGTH                | GIN NAVY             | Sujéntese! Su fuerza ve atraparé. Balsámico, aromático, texture viscosa.  | ALEMANIA                        | 57      | 500  | - 6    |
| 16                     | GIN04930            | ELEPHANT SLOE                         | GIN SLOE             | Endrinas pocos dulces. Postgusto largo y especiado.   | ALEMANIA                        | 35      | 500  | - 6    |
| 17                     | GIN05761            | ELEPHANT MIGNON                       | GIN LONDON DRY       | Notas herbáceas. Cítrico, dulzura de manzana y botánicos africanos.   | ALEMANIA                        | 45      | 50   | DB 16  |
| 18                     | GIN07084            | ELEPHANT ORANGE E COCOA MIGNON        | GIN                  | Las naranjas orgánicas y los granos de cacao le dan a este lanzamiento un carácter muy aromático y una frescura rara. En versión mignon, completa con una cómoda pantalla de mostrador.   | ALEMANIA                        | 40      | 50   | - 6    |
| 19                     | GIN07029            | ELEPHANT SET MIGNON V.2               | GIN                  | Elegante paquete que contiene una mignon de cada las tres expresiones: Dry, Orange e Cocoa, Navy.   | ALEMANIA                        | V       | 3X50 | OGP 12 |
| 20                     | GIN05980            | ELEPHANT SET MIGNON V.1               | GIN                  | Elegante paquete que contiene una mignon de cada las tres expresiones: Dry, Orange e Cocoa, Navy.   | ALEMANIA                        | V       | 3X50 | OGP 14 |
| 21                     | GIN05603            | ELEPHANT GIFT BOX                     | GIN LONDON DRY       | Elegante estuche, con mini Elephant book!   | ALEMANIA                        | 45      | 500  | OGP 6  |
| 22                     | GIN04929-C          | ELEPHANT WILDLIFE WARRIOR EDITION II  | GIN LONDON DRY       | Elephant Gin apoya el programa "Wildlife Warrior" de la Big Life Foundation con esta edición de arte muy especial de 5000 botellas, creada en colaboración con el renombrado artista Martin Aveling.                                | ALEMANIA                        | 45      | 500  | DGB 6  |
| 23                     | GIN04929-B          | ELEPHANT WILDLIFE WARRIOR EDITION I   | GIN LONDON DRY       | En asociación con el renombrado artista de vida silvestre Mark Adlington, Elephant Gin lanzó su segunda edición limitada de Wildlife Warrior Gift Set, y continúa apoyando el programa "Wildlife Warrior" de la Fundación Big Life. | ALEMANIA                        | 45      | 500  | DGB 6  |
| <b>- SEIS14 -</b>      |                     |                                       |                      |   |                                 |         |      |        |
| 24                     | GIN06204            | SEIS14 GINTOL                         | GIN ALDAMA CHIHUAHUA | Con base Dasyliroin, notas verdes, cardamomo, cilantro, enebro. El ruezno de la nuez se queda en la boca.   | MEXICO<br>ALDAMA -<br>CHIHUAHUA | 45      | 700  | - 6    |
| <b>- HIMBRIMI -</b>    |                     |                                       |                      |   |                                 |         |      |        |
| 25                     | GIN06824            | HIMBRIMI WINTERBIRD EDITION           | GIN LONDON DRY       | Hecho a base de agua pura, el gin es producido por bayas de enebro, tomillo ártico y flores de angélica.  | ISLANDIA                        | 40      | 700  | - 6    |
| 26                     | GIN06823            | HIMBRIMI OLD TOM                      | GIN OLD TOM          | El resultado es un gin dulce, complejo y floreal con un dejo largo y suave.   | ISLANDIA                        | 40      | 700  | - 6    |
| <b>- 400 CONIGLI -</b> |                     |                                       |                      |   |                                 |         |      |        |
| 27                     | GIN06486-01         | 400 CONIGLI VOLUME 1 COFFEE NB        | GIN                  | Monobotánica. Aroma fuerte de café.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 28                     | GIN06487-01         | 400 CONIGLI VOLUME 2 ROSEMARY NB      | GIN                  | Monobotánica. Enebros y romero.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 29                     | GIN06488-01         | 400 CONIGLI VOLUME 3 CARDAMOM NB      | GIN                  | Monobotánico. Enebros y cardamomo.  | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 30                     | GIN06489-01         | 400 CONIGLI VOLUME 4 PEACH NB         | GIN                  | Monobotánica. Enebros y melocotón desde Veneto.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 31                     | GIN06490-01         | 400 CONIGLI VOLUME 5 LAVANDER NB      | GIN                  | Monobotánica. Enebros y espliego.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 32                     | GIN06491-01         | 400 CONIGLI VOLUME 6 DOGES PEPPER NB  | GIN                  | Monobotánica. Enebros y pimienta del Doge.  | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 33                     | GIN06492-01         | 400 CONIGLI VOLUME 7 LEMON VERBENA NB | GIN                  | Monobotánica. Ginepro, verbena.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
| 34                     | GIN06493-01         | 400 CONIGLI VOLUME 8 BASIL NB         | GIN                  | Monobotánica. Enebros y albahaca.   | ITALIA                          | 42      | 500  | - 4    |
|                        | GIN07198            | 400 CONIGLI BOX 8 MINIATURES          | GIN                  | Elegante caja con todas las miniaturas de la ginebra 400 Conigli.   | ITALIA                          | 42      | 400  | OGP 8  |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition



12. GIN04929 13. GIN04929-A 14. GIN06796 15. GIN05271 16. GIN04930 17. GIN05761 18. GIN07084



19. GIN07029 20. GIN05980 21. GIN05603 22. GIN04929-C 23. GIN04929-B 24. GIN06204 25. GIN06824 26. GIN06823



27. GIN06486-01 28. GIN06487-01 29. GIN06488-01 30. GIN06489-01 31. GIN06490-01 32. GIN06491-01 33. GIN06492-01 34. GIN06493-01





# PURAMENTE

VODKA

# S

Limpio y delicado, el vodka Onegin es un vodka premium del más alto nivel. Debe su nombre a Evgenij Onegin, el protagonista de la novela en verso escrita por Aleksandr Pushkin y considerada uno de los grandes clásicos de la literatura rusa. Se elabora, en una sola destilación, en San Petersburgo utilizando grano de primera calidad y el agua más pura del lago Ladoga. Al igual que el personaje de ficción que le da nombre, Onegin es un espirituoso impetuoso y arrollador. Se caracteriza por una dulzura debida a notas de almendras, albaricoques secos y pasas sultanas blancas; en boca sorprende con notas de vainilla, seguidas de un toque de miel. Agradablemente suave y perfecto en una mezcla con clase.



VOD06774

# ONEGIN

# KEYRYE



VOD05120

HERE'S THE KEY TO ALL RESPONSES  
 HERE'S THE KEY TO ALL RESPONSES  
 HERE'S THE KEY TO ALL RESPONSES

Keyrye es un vodka puro de centeno destilado 7 veces. Entre todos los cereales, el centeno es el que tradicionalmente es utilizado para la producción de vodka- especialmente en Europa del Este-, siendo muy resistente a los climas rígidos y pudiendo ser cultivado fácilmente también en las llanuras frías polacas y rusas. El centeno, gracias a sus características superiores, dona tonos frescos y estructurados al destilado. Keyrye se distingue por un olfato intrigante y delicado con notas de hierbas de la costa báltica y pan de centeno ligeramente tostado. Tiene las características de un grande vodka de calidad suprema accesible hoy en día a todos los bármanes para la mezcla cotidiana.

| CODE                 | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY  | NOTES   | ORIGIN  | RBV | VOL. ML | PACK | BOX |
|----------------------|---------------------|-----------|---|---------|-----|---------|------|-----|
| <b>- ONEGIN -</b>    |                     |           |   |         |     |         |      |     |
| VOD06774             | ONEGIN              | VODKA     | Notas agradablemente dulces con toques de almendra. Final elegante y ligeramente seco.  | RUSSIA  | 40  | 700     | -    | 6   |
| VOD06776             | ONEGIN              | VODKA     | Notas agradablemente dulces con toques de almendra. Final elegante y ligeramente seco.  | RUSSIA  | 40  | 1500    | -    | 6   |
| <b>- KEYRYE -</b>    |                     |           |   |         |     |         |      |     |
| VOD05120             | KEYRYE              | VODKA RYE | Vodka pura de centeno. Para una mezcla perfecta.  | POLONIA | 40  | 1000    | -    | 6   |
| <b>- VULCANICA -</b> |                     |           |   |         |     |         |      |     |
| VOD07027             | VULCANICA SICILIANA | VODKA     | Transparente y cristalina en la copa. La nariz se abre con precisos y agradables toques florales, que luego se despliegan en notas de especias y mineralidad ahumada. | ITALIA  | 40  | 700     | -    | 6   |

Legend: GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

Elaborado artesanalmente y destilado a partir de granos sicilianos cultivados en las laderas del Etna -el mayor volcán activo de Europa y declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO-, Vulcanica es un vodka único. Este producto nace con la intención de crear el primer vodka premium de la isla, innovando y apoyando al sector de los cultivos en el territorio siciliano, respetando el medio ambiente y preservando la biodiversidad de los granos antiguos. Suelen tener un menor rendimiento, pero tienen dos grandes ventajas: requieren poco o ningún pesticida y son bajos en gluten. Los granos se maceran, fermentan y destilan en pequeños lotes utilizando una columna de destilación de cobre, lo que da como resultado un destilado suave y sofisticado que refleja la verdadera esencia de Sicilia.



VOD07027

# VULCANICA



# SOLOW





# AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO

Hace muchos años, si se hubiera podido usar una videocámara para filmar lo que solía suceder en un pequeño territorio entre Langhe y Roero, ésta se hubiera fijado en las miradas de los niños hacia lo que sus padres y abuelos hacían; tratar el vino de forma tan magnética, hasta al punto de poderlo enseñar sin mediar palabra. Era un aprendizaje inconsciente; se asomaban a la ventana y miraban las caravanas partir hacia el ignoto. De la misma manera las veían regresar con entusiasmo. Sigue siendo misterioso el momento exacto en que aquellos niños, con su natural exigencia de imitar a sus padres, aprendieron a escuchar la voz de la tierra y de los ciclos vitales; pero, es exactamente eso lo que pasó. Estos ciclos vitales son los que han permitido a esos niños ser hombres y mujeres capaces de reemplazar las generaciones precedentes, permitiendo de tal forma

a Azienda Tapporaso ser lo que es realmente hoy en día; proyecto itinerante cuyos puntos cardinales son el viaje y el descubrimiento. Tapporaso es la traducción de quien aprendió a gestionar la inestabilidad; se presenta de manera multiforme y elástica cuando mira el mapamundi, buscando en las tierras exploradas aquel aire sugestivo que cada viajero aprende a reconocer y viviéndolo en persona desde el nacimiento. No se trata de una percepción infalible y esta es la razón por la cual los viajes se extienden a menudo. Los viajes requieren desviaciones y muchas veces nos conducen a lugares donde encontramos el sabor perfecto que nos hace volver a casa. Ser Tapporaso quiere decir ser alquimistas jocosos, una precisa categoría de seres humanos; los que contaminan sus propias historias con aquellas que encuentran durante sus viajes, con el objetivo de fundirlas en algo nuevo. Tal como una historia de amor; la primera condición para que funcione es la creación de una vibración, lo que nos lleva inevitablemente hacia la ruta de los grandes descubrimientos.



Desde 1825, los oficiales del ejército británico estacionados en la India combinaron quinina, azúcar y agua en un intento de crear un tónico diario para usar como profilaxis contra la malaria. Más tarde se añadió ginebra a la mezcla para enmascarar el sabor fuerte y amargo de la quinina. Para mantener el mismo espíritu de descubrimiento que caracteriza a todas las aguas tónicas, East Imperial viajó por todo el mundo en busca del agua de manantial más pura y sin filtrar. Una investigación que ha llevado a Nelson en Nueva Zelanda, una nación continuamente comprometida con la protección del ambiente y con un ecosistema capaz de producir agua de la más alta calidad. Inspirada en una receta de 1903, las aguas tónicas de East Imperial se producen en pequeños lotes con todos los ingredientes naturales de Asia y África. Con un método de producción tradicional que garantiza la conservación de todos los matices de los botánicos, East Imperial devuelve el agua tónica a sus orígenes. La recolección manual de la quinina utilizada por East Imperial se origina en Java, en la misma plantación indonesia que se utilizó para abastecer a uno de los bisabuelos del fundador en 1903.



| CODE                                    | PRODUCT / REFERENCE | CATEGORY  | NOTES      | ORIGIN  | ABV           | VOL. ML | PACK | BOX |    |
|---|---------------------|---|------------|---|---------------|---------|------|-----|----|
| <b>- AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO -</b> |                     |   |            |   |               |         |      |     |    |
| 1                                       | MPF0002             | AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSSO  | MPF TINTO  | Tipico aroma de agrios y flores caracterizado por un extraordinario perfil suave.   | ITALIA        | 6,5     | 750  | -   | 6  |
| 2                                       | MPF0001             | AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO | MPF BLANCO | Notas de pámpanas, fuerte sabor de uva madura. Tiene buena boca.  | ITALIA        | 6,5     | 750  | -   | 6  |
| 3                                       | MPF0003             | AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSATO | MPF ROSADO | Notas de rosa y fruta amarilla madura combinadas con frescura y sapidez.  | ITALIA        | 6,5     | 750  | -   | 6  |
| <b>- EAST IMPERIAL -</b>                |                     |   |            |   |               |         |      |     |    |
| 4                                       | SOD04970            | EAST IMPERIAL BURMA TONIC WATER   | SODA       | Cítrico, realizado por una mezcla de azúcar, en agua purísima.  | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 5                                       | SOD04970-A          | EAST IMPERIAL BURMA TONIC WATER RETAIL PACK                             | SODA       | Cítrico, potenciado por una carga azucarada, en agua pura. Paquete de 25 piezas.  | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 6                                       | SOD04971            | EAST IMPERIAL OLD WORLD TONIC WATER                                     | SODA       | La referencia mas seca de la categoría, con una carga increíble de cardamomo.   | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 7                                       | SOD04972            | EAST IMPERIAL MOMBASA GINGER BEER                                       | SODA       | Gengibre africano, chile y especias. Sin colorantes. Vigor equilibrado.   | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 8                                       | SOD04973            | EAST IMPERIAL SUPERIOR THAI GINGER ALE                                  | SODA       | Gengibre tailandés, sin colorantes. Un producto natural.  | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 9                                       | SOD04974            | EAST IMPERIAL SUPERIOR SODA WATER                                       | SODA       | Purísima agua neozelandés, compañera ideal de grandes destilados.   | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 10                                      | SOD05126            | EAST IMPERIAL YUZU TONIC WATER  | SODA       | Aromas naturales del fruto japonés de Yuzu se casan con la quinina.   | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 11                                      | SOD05127            | EAST IMPERIAL GRAPEFRUIT TONIC WATER                                    | SODA       | Fresca esencia de pomelo rosa y quinina chinino. Delicada y característica.   | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 12                                      | SOD06126            | EAST IMPERIAL ROYAL BOTANIC TONIC WATER                                 | SODA       | Violetas confitadas y flores de saúco al paladar, seguidas de un final seco.  | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |
| 13                                      | SOD06127            | EAST IMPERIAL GRAPEFRUIT SODA WATER                                     | SODA       | Al paladar es redondo, y pronto llega el pomelo, al final permanecen en boca los aceites esenciales de los frutos cítricos. | NUEVA ZELANDA | 0       | 150  | -   | 24 |

Legend GB: Standard Gift Box WGB: Wooden Gift Box MGB: Metal Gift Box DGB: Deluxe Gift Box GGP: Glass Gift Pack OGP: Other Gift Pack DB: Display box C: Canister ● Biological/Organic ● Gluten free ● Limited edition





## COMPAGNIA DEI CARAIBI SPAIN SL

### OFICINA REGISTRADA

Paseo Sector Oficíos, num. 32 - Planta 1  
28760 Tres Cantos - Madrid

Numero de IVA y código fiscal      09971520011

### ATENCIÓN AL CLIENTE

E-mail      [customercare@compagnideicaraibi.es](mailto:customercare@compagnideicaraibi.es)

### ADMINISTRACIÓN

E-mail      [administracion@compagnideicaraibi.es](mailto:administracion@compagnideicaraibi.es)





