

CATALOGO 2017



AISPAIN-USA

NATIONAL IMPORTERS & DISTRIBUTORS

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

+1 786 479 1335

# QUESOS



**MONTENEbro** 2 months, (Castilla Leon)  
The flavor is bold, sweet, lemony with a faint bluesy tail So there is just a twinge of blue taste.  
Weight 2.5 Lb.



**MANCHEGO AÑEJO**, 12 months,(Castilla La Mancha)  
Firm and compact interior, Buttery, oily and slightly pungent flavor.  
Weight 6 Lb



175 gr

1 kg

**CREAMY GOAT**, 1 month, Galicia  
Buttery sharp, slightly salty and lightly aromatic (sweet and nutty aromas) in taste.



**MANCHEGO JOVEN**, 3 months , (Castilla La mancha)  
delivers a softer, mellower flavor than its older brother, Anejo.  
Weight 7 Lb.

# ACEITE DE OLIVA



## Product Description

Cold Extraction, Aceite de Oliva Virgen Extra, Coupage - by Castillo de Tabernas, Spain. A superior quality olive oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures. It has been developed with a variety of coupage (60% Picual, 20% Hojiblanca, 20% Arbequina) chosen directly from the tree, cultivated and pressed with integrated production techniques from a region which has the most hours of sunlight per year in all of Europe. 0.1% acidity. Store in a cool dry place and avoid from direct sunlight.

## la Bodega

### EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "FIRST COLD PRESSED"

The PET(plastic) packaging is an ideal container for domestic use and catering, it offers easy handling and comfort. Contains our extra-virgin olive oil first cold press filtered which softens its flavor and consists of a bright golden color.

Ideal for frying as it can use up to 4 times without losing its properties, aroma and flavor.

El pet es un envase idóneo para un uso domestico y en hostelería, por su fácil manejo y su comodidad. Contiene nuestro aceite de oliva virgen extra primera extracción en frío, filtrado que suaviza su saber y le da un color dorado y brillante.

Ideal para freír pues se puede utilizar hasta en 4 ocasiones sin que pierda sus propiedades, aroma y sabor.

product of  
**SPAIN**



# ACEITUNAS



**BERNABEU 1/2 GI  
Cocktail Olives**



**BERNABEU 1 GI  
Manzanilla Olives  
with Pit**



**BERNABEU 1 GI  
Manzanilla Olives  
Pitless**



**BERNABEU 1 GI  
Gordal Obregon Olives  
with Pit**



**BERNABEU 1 GI  
Camporreal Olives**

# JAMONES



**FERMIN**  
Serrano 20 Months  
Bone in



**JAMONDOR**  
Serrano 18 months  
Bone in



**NAVIDUL**  
Serrano 18 months  
Bone In



**FERMIN**  
Iberico 36 months  
Bone in



**FERMIN**  
Iberico 36 months  
Bone less



**FERMIN**  
Paleta / Iberico Shoulder  
Bone in



**FERMIN**  
Paleta / Iberico Shoulder  
Bone less



**FERMIN**  
Serrano 20 Months  
Boneless Skinless



**JAMONDOR**  
Serrano 20 months+  
Bonelesss Skinless



**JAMONDOR**  
Serrano 18 months  
Boneless



**NAVIDUL**  
Serrano 18 months  
Boneless

# EMBUTIDOS



**DESPAÑA BRAND TRADITIONAL CHORIZO**



**DESPAÑA BRAND MINI CHORIZO**



**DESPAÑA BRAND CHISTORRA**



**DESPAÑA BRAND SPICY CHORIZO**



**DESPAÑA BRAND CANTIMPALO CHORIZON**



**DESPAÑA BRAND SALCHICHÓN SAUSAGE**



**LA ESPAÑOLA FUET**



**LA ESPAÑOLA BUTIFARRA**



**DESPAÑA BRAND MORCILLA**



**DOÑA JUANA MORCILLA DE ARROZ**



**FERMÍN IBÉRICO SALCHICHÓN SAUSAGE 7 OZ**



**PALACIOS MILD CHORIZO**



**FERMÍN SALCHICHÓN IBÉRICO PRE-SLICED 2 OZ**



**FERMÍN LOMO IBÉRICO DE BELLOTA PRE-SLICED 2 OZ**



**FERMÍN JAMON IBERICO PRE-SLICED 2 OZ**



**FERMÍN PRE-SLICED IBERICO DE BELLOTA HAM 2 OZ**



**FERMÍN CHORIZO IBÉRICO PRE-SLICED 2 OZ**

# DULCES



# CHOCOLATES



## BLANXART CHOCOLATES

Blanxart produces over 100 types of chocolate, each with its own personality and flavor, using traditional recipes and hand-craftsmanship. They select their own cocoa beans from Ecuador, Brazil, Cameroon, the Ivory Coast and Guinea, and then roast them to ensure the right blend, aroma and texture. The finished chocolates are 100% natural, and are wrapped in Blanxart's rustic, award-winning packaging, reflecting the craftsmanship of the products.

### TRADITIONAL CHOCOLATE BARS (A)

Twenty-four 1.7 ounce bars  
BX101 Milk BX103 Milk with Hazelnuts  
BX102 Dark BX104 Dark with Almonds  
Case size: Twelve 7 ounce bars  
BX201 Milk BX203 Milk with Hazelnuts  
BX202 Dark BX204 Dark with Almonds

### SINGLE ORIGIN ECO BARS ORGANIC (B)

This beautiful line of single origin chocolates is made from USDA organic and fair trade sourced beans from 4 different regions: Peru, Philippines, Congo, and Brazil.

Sixteen 4.4 oz. bars  
Congo 82% BX410 / Peru 77% BX412  
Filipinas 71% BX414 / Brasil 76% BX416

### HOT COCOA (C)

Traditional Spanish hot chocolate in powder. Thick and luscious. Completely heavenly.

Twelve 200 gram bags BX303

### CHOCOLATE A LA TAZA (D)

Unrefined dark chocolate mixed with sugar and vanilla in bar form. Perfect for eating raw or melted in hot milk.

Twelve 7 ounce bars BX301

### DOMINICAN DARK ORGANIC (E)

Rich and creamy 72% USDA organic dark chocolate made with cocoa beans from the Dominican Republic.

Twenty 3.5 ounce BX251

### CATANIAS (BRICS) (F)

Toasted marcona almonds covered in a creamy almond praline and lightly dusted with cocoa.

One 2.2 lb foodservice box BX501

# CHOCOLATES



ZAHOR 200 gr  
Spanish Thick  
Chocolate Bar



ZAHOR 200 gr  
Spanish Thick  
Chocolate Powder



ZAHOR 1 Kg  
Spanish Thick  
Chocolate Powder

Esta pequeña confitería artesanal y familiar nace de las manos de D. Emiliano López hace más de 80 años en la localidad de Hoyocasero en plena Sierra de Gredos. Durante estos años de trabajo y constancia en ofrecer lo mejores mantecados que salen de nuestro horno, hacen que nuestros clientes sigan siendo fieles y cada vez más numerosos.

## Mantecados de Almendra



Los Mantecados de Almendra los elaboramos con manteca, harina de trigo, huevos y azúcar. Una vez cortados y bañados de huevo se le pone una almendra como decoración.

*No Granos Trigo  
No contiene ni sodio  
ni alcohol. 40g/100g*

## Hojaldritos

Nuestros Hojaldritos de vino los fabricamos solamente con manteca, harina de trigo y vino, sin más ingredientes que el azúcar que le espolvoreamos nada más salir del horno. Producto totalmente artesano.



## Bollos de Aceite

De la misma forma que los mantecados de almendra, hacemos nuestros Bollos de Aceite con los mismos ingredientes pero incluyendo aceite y anís, la misma receta que se hacía en esta comarca en los primeros meses de invierno.

*No Granos Trigo  
No contiene ni sodio  
ni alcohol. 40g/100g*



## Pastas de Té y Palote

Ideales para una buena sobremesa, ofrecemos a nuestros clientes las pastas de Té y Palote. A base de mantquilla, harina, huevos y azúcar decoradas con mermelada o cerezas y también con chocolate.



*No Granos Trigo  
No contiene ni sodio  
ni alcohol. 40g/100g*



## Polvorones

Aunque se fabrican durante todo el año, la principal época es la navidad cuando hacemos estos exquisitos Polvorones, tostando la harina y con una notable cantidad de trozos de almendra y avellana.



*No Granos Trigo  
No contiene ni sodio  
ni alcohol. 40g/100g*

## Rosquillas Nevadas

Las Rosquillas Nevadas hechas a base de huevos, aceite y harina a las que una vez se cuecen se las cubre con el glaseado de azúcar.



\*Análisis nutricionales realizados por Laboratorios Aquimisa S.L.

# GALLETAS

Chocolate flavour filled biscuits



Linseeds and poppy seeds chocolate coating biscuits

Linseeds and poppy seeds biscuits

Soy and orange chocolate coating biscuits



Coconut flavour filled biscuits

Strawberry flavour filled biscuits

Vanilla flavour filled biscuits

Soy and orange biscuits

Chocolate coating biscuits chocofibra

Digestive biscuits

Chocolate coating cranberry biscuits

# ARROCES

QUERIDA  
**CARMEN**

*Cocer y cantar*



- 100% natural semicocinado product, without preservatives, colorants and flavor enhancers.

- Servings: 2/3 servings.

- Low in salt.

- The pack contains: a can with the broth + a bag of rice.

- Shelf life: 24-36 months. Keep in a cool and dry place: do not need cold.



# LEGUMBRES



**LA CARRETA 500gr  
Dry Garrofon Beans  
Bag**



**LA CARRETA 500gr  
Dry Macarena  
Chickpeas**



**LA CARRETA 500gr  
Dry Faba Beans  
Bag**



**LA CARRETA 500gr  
Pardina Lentils**



**LA CARRETA 500gr  
Dry Judion Beans  
Bag**



**ROSARA 1kg  
Tierra Estella  
Dry Beans Bag**



**Matiz Valenciano  
Paella Rice Bomba  
2.2 lb sack**



**Matiz Valenciano  
Paella Rice Tradicional  
2.2 lb sack**

# TORTA DE ACEITE



## MATIZ TORTAS DE ACEITE

Tortas de Aceite are a traditional Spanish crisp bread made with Spanish olive oil. They are produced entirely by hand – each torta with its own distinctive hand-patted shape. The traditional sugared tortas are flavored with a touch of anise, while the savory option is ideal for serving with dips and spreads.

6 tortas per pack; 10 packs per case  
Sweet MZA20 / Savory MZA21



INES ROSALES 6 pkg  
Olive Oil Tortas



INES ROSALES 6 pkg  
Orange and Olive Oil  
Tortas



INES ROSALES  
Olive Oil Tortas  
(1x24 case)

# PASTELERIA



CARMENCITA 95gr  
Caramel Custard Mix



CARMENCITA 80gr  
Cream Custard Mix



CARMENCITA 80gr  
Catalonian Cream Mix



PROMOLAC 1 Kg  
Caramel Custard  
Mix



PROMOLAC 1 Kg  
Cream Custard  
Mix



PROMOLAC 1 Kg  
Catalonian Cream  
Mix

# CAFÉS



## Especial Cafeterias

### Propiedades Principales

Blend con carácter italiano compuesto de arábigos y robustas. Taza de intensidad considerable. Pensado para los amantes del café fuerte y con cafeína, para gente muy activa. Muy cremoso, con carácter y personalidad, mantiene firme su presencia en combinación con leche.

Aromas de cedro, vainilla y cereales. En boca, toques de regaliz, cedro, pipas de girasol y caramelo. Muy apropiado para zonas de gran actividad laboral.

1kg



## Dekaff Responsable

### Propiedades Principales

Blend 100% arábigo. Taza de máximo equilibrio. Su proceso de descafeinado es totalmente natural, obteniendo un espresso sin fisuras y sin retrogustos químicos como por ejemplo el cloruro de metileno. El grano es sometido a un proceso de estrés y presión de CO2, manteniendo todo su aroma y gusto.

Aromas frescos como los cítricos combinan con cereales y frutos secos. En boca destacan esas notas cítricas ligeramente por encima de las notas de pipas tostadas y ligeros toques ahumados.

500gr

Café 100% Certificado.



## il caffè Natural

### Propiedades Principales

Blend 100% arábigo partiendo de cafés suaves y Brasileños, con connotaciones destacadamente dulces, el equilibrio entre ácido y amargo es ligeramente superado por el primero, permanencia larga y retrogusto agradable. Perfecto para combinaciones con leche.

1kg



## Excelsior Plus

### Propiedades Principales

Blend 100% arábigo realizado con cafés de 4 continentes distintos. Taza agradable de balance dulce, posee un cuerpo notable y con personalidad. Fácilmente recomendable para cualquier tipo de establecimiento.

Aroma fácil, pan tostado, cereales y notas frutadas. En boca, paso tranquilo y suave, cereales, cítricos suaves, pan tostado y notas melosas.

1kg

# CONSERVAS



## MATIZ GALLEGO SEAFOOD

Galicia, in the northwest of Spain, is known for its exceptional seafood. Artisan fishing methods, old master cannery know-how and the highest quality ingredients are used to produce moist, tender, and uncommonly flavorful canned seafood.

## OCTOPUS IN OLIVE OIL

In Spain, pulpo, or octopus, is considered a delicacy and is served in many forms. Matiz Gallego Octopus is harvested with nets off the coast of Galicia, and packed in Spanish olive oil. Serve directly out of the can or warm up and dust with La Vera smoked pimentón.

Twenty-five 4.2 ounce tins MZG02

## MUSSELS IN OLIVE OIL & VINEGAR ORGANIC

The Matiz mussels are cultivated using certified organic methods and then cooked and marinated in olive oil, vinegar, salt and spices. Ready to eat right out of the tin.

Twenty-five 3.9 oz tins MZG05

## SARDINES & SARDINILLAS

Harvested off the coast of Galicia and packed in Spanish olive oil, with sunflower oil and natural lemon, or with piquillo peppers (sardinillas) these sardines are nutrient rich and extremely tender.

Twenty-five 4.2 ounce tins MZG01 / MZG00

Twenty-five 3 ounce tins Sardinillas MZG04

## BERBERECHOS IN BRINE

Berberechos, or cockles, have a mild refreshing flavor and are a local delicacy in the region of Galicia – served up with a touch of lemon and parsley, they make the perfect appetizer.

Twenty-five 4 oz tins MZG03

## MATIZ VASCO BONITO DEL NORTE IN OLIVE OIL

(see bonito description below).

Twelve 4 ounce tins MZG06

# BONITO DEL NORTE

## ARROYABE BONITO DEL NORTE IN OLIVE OIL

Arroyabe's canned seafood is backed by more than 100 years of experience and tradition. Fished by traditional line and hook methods (dolphin free), and cleaned by hand, this exceptional white meat tuna comes to us from the Bay of Biscay in northern Spain. The solid texture and hearty flavor of Bonito tuna is very different from Albacore. Packed in high quality Spanish olive oil for extra flavor.

Sixteen 3.9 oz oval tins AB101 / Twelve 9.2 oz round tins AB102 / Twelve 6.5 oz glass jars AB103  
Twelve 2.2 lb **Foodservice** round tins Solid Bonito AB502 / Flaked Bonito AB510



## VENTRESCA IN OLIVE OIL

The belly of the bonito is the fattiest part of the tuna, and is considered the tastiest and most tender. Melt-in-your-mouth delicious!

Eight 3.9 oz oval tins AB601

## ANCHOVIES IN OLIVE OIL

Carefully selected fresh fish harvested off the Cantabrian Coast are hand-packed in the finest Spanish olive oil.

Fifty 1.76 oz tins AB201

# CONSERVAS



**ROSARA 530gr**  
**Asparagus (4-7)**



**ROSARA 530gr**  
**Asparagus (8-12)**



**ROSARA 290gr**  
**Asparagus Tips**  
**(12-16)**



**BAJAMAR 720gr**  
**White Asparagus**  
**(17-24)**



**BAJAMAR 370gr**  
**White Asparagus**  
**(5-8)**



**ARTESANO 660gr**  
**Leeks**

# ESPECIES



## AZAFRAN-ORO SAFFRON

The La Mancha region of Spain is famous for its high quality saffron that is used to give flavor, aroma, and color to many wonderful traditional dishes, including Paella. This grade 1 saffron has a UPC (units of power of coloration, the standard by which saffron is evaluated) of 240 – far above the minimum standard of 190 for grade 1. Azafran-Oro Saffron is packaged in beautiful recycled glass jars and hand sealed with wax. 100% pure saffron with nothing else added. 0.8 gram bottles MO102 / 3 gram bottles MO103



***Cans of 70 gr of Candeleda's Sweet and Hot Smoked Paprika, of artisanal elaboration, smoke-dried with oak and holm woods in century-old Sequeros. Without stems or oil. 100% paprika.***



**CARMENCITA 15X45gr  
Instant Black Rice  
Mix**



**CARMENCITA 15x12gr  
Seafood Paella Spices**



***Sacks of 0,5 kg of Candeleda's Sweet and Hot Smoked paprika.***

*For the hospitality industry.*

*Developed with hand-pick peppers, without stems or added oils, smoke-dried with oak and holm oak woods in century-old Sequeros. 100% paprika.*

# BALSÁMICOS



0,45 fl oz

## BALSAMIC REDUCTION VINEGAR/WINE PEDRO XIMENEZ

Magnificent creams obtained from our own brand of Balsamic Vinegars and our Pedro Ximenez wine. We reduce the vinegar and wine to a thick creamy sauce by simmering slowly with dramatic flair and toasted acidity. Reduction is the process of thickening and intensifying the flavor of a liquid until the volume desired and the depth of flavor is reached in a creamy sauce. Ideal for salads; vegetables; skewers, meat and poultry; cheeses; desserts, and, of course to decorate dishes adding a creative flavorful detail.

## REDUCTION OF BALSAMIC VINEGAR WITH LEMON / STRAWBERRY / ORANGE

Ideal for salads; vegetables; skewers, meat and poultry; cheeses; desserts, and, of course to decorate dishes adding a creative flavorful detail.

  
product of  
SPAIN

# VINO PARA COCINAR



1,45 fl oz

## la Bodega

### WHITE COOKING WINE "EL VINO DE LA ABUELA"

An excellent cooking wine ideal for any kind of preparation of meat, fish, poultry, stews, etc. Not only will it enhance flavors but also tenderize food textures resulting in rich and delicious meals and casseroles. Contains no salt or spices.

Un excelente vino de cocina, ideal para cualquier tipo de preparación, carnes, pescados, guisos... No solo aporta sabor sino que además ayuda a reblandecer los tejidos de la carne, consiguiendo guisos más tiernos y sabrosos. No contiene sal ni especias.

  
product of  
SPAIN

## TRADITIONAL PISTO "TOMATO SAUCE WITH VEGETABLES"

Our pisto is the result of the perfect blend of tomato, green pepper, red pepper, eggplant and onions all cooked with extra virgin olive oil. This makes it delicious alone or as a topping for your egg dishes. It can also be used as a sauce for pasta, filling for pies or a garnish sauce on plates.

Nuestro pisto es el resultado de la unión de tomate, pimiento verde, pimiento rojo, berenjena y cebolla todo ello cocinado con aceite virgen extra. Esto lo hace un plato exquisito sólo o con un huevo roto encima. Se puede también usar como salsa para pasta, relleno para empanadas o simplemente como salsa o guarnición en los platos.

  
product of  
SPAIN



14,82 oz

## SOFRITO FOR PAELLA "TOMATO SAUCE WITH VEGETABLES"

The most important and time consuming key element for a good paella is a good sauce (sofrito). La Bodega's "sofrito" consists of tomato, green pepper, garlic and onion, all picked at their optimum ripeness, simmered over low heat until they are lightly browned resulting in a rich and delicious main base and seasoning to make a delectable paella. One can of 1/2 kg, consists of an average of 1.5 kg of fresh vegetables.

Un buen sofrito es lo más laborioso y a la vez importante para conseguir una buena paella. Se compone de tomate, pimiento verde, ajo y una pequeña parte de cebolla, todo ello recogido en su momento óptimo de maduración. Para hacer una lata de 1/2 kg, necesitamos una media de 1,5 kg de verduras frescas.

  
product of  
SPAIN



# GAZPACHO

## GAZPACHO

MARCA: Querida Carmen

VOLUMEN: 500 ml

CODIGO EAN: 8437011320223 (Ref. 101722)

Caducidad: 18-24 meses

Pertenece a la familia de Gazpachos que será lanzada este año 2015

Próximos lanzamientos: Gazpacho de fresa y Gazpacho de cereza.

**Ingredientes:** 68%tomate\*, agua, 8% pepino\*,8% pimiento rojo y verde,3% aceite de olive virgen extra\*, Vinagre de sal y ajo\*.

**SIN GLUTEN**

Puede contener trazas de frutos de cascaras sésamos y sulfitos.

Productos 100% naturales, sin conservantes, colorantes, ni potenciadores del sabor.

**Método de elaboración:** listo para servir.

SERVICIOS: 2 PORCIONES

MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO.

AGITAR ANTES DE SERVIR

SERVIR MUY FRÍO.

UNA VEZ ABIERTO, CONSERVAR EN FRÍO ENTRE 7º Y 10º C.

**Presentación comercial:** ver foto.

**Medio de conservación:** LUGAR FRESCO Y SECO ANTES DE ABRIR. LUGAR FRÍO UNA VEZ ABIERTO.

UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN 5 DÍAS.

**MEDIDAS BOTE INDIVIDUAL:** Ø 60'23mm / 192'2mm altura

**PESO:** 745 g

**UNIDADES CAJA:** 12

**MEDIDAS CAJAS:** 220x285x205

**CAJAS POR ALTURA:** 14 cajas por 6 filas.

**CAJAS PALET:** 84 cajas

**UNIDADES PALET:** 1008 unidades

**PSO CAJA:** 9,24Kg

**PESO PALET:** 800 kg



# VINOS

## TECHNICAL DATA

**Varieties:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache

**Vinification:** Varietal por separado

**Fermentation Temperature:** 28° C

**Aging:** 12 months in French oak and American oak

**Alcohol:** 15% vol.

**Estimated Production:** 15.000-20.000 bottles

**Designation of Origin:** Wines from Madrid

## TASTING NOTES

Nice burgundy red color. Bright and with good clarity. In the nose it is clean, frank and intense; red fruits, well assembled with wood, stand out. Nice backgrounds of scrub and a light touch of mineral and spices. The palate is tasty, meaty, with body and structure. Nice and balanced aftertaste.

Produced and bottled by Nueva Valverde Winery, SA  
Villa del Prado, Madrid





*Bodegas Leza Garcia*

www.bodegasleza.com

## Valdepalacios

### TINTO

Es un vino elaborado en su mayoría con uvas de Tempranillo, y otra pequeña parte de Garnacha Tinta y Mazuelo que le aportan un característico aroma y sabor afrutado.

A la cata nos da un vino limpio y brillante, de color rojo rubí y aromas frutales muy manifiestos debidos a su elaboración. Paladar armonioso con la justa proporción de acidez, frescura y suavidad, con un amable recuerdo a fruta.

### Description

---

**GRAPE EXCHANGE:** Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuela

**TYPE OF WINE:** Red

**Designation of Origin:** Rioja

**ALCOHOL CONTENT:** 13°

**SERVICE TEMPERATURE:** 14°-17°

---

**WINERIES:** [Leza García](#)

**TASTING NOTES:** Red wine appellation of origin Rioja. Vino clean and bright, ruby red and very clear fruity aroma due to its preparation. Harmonious palate with just the right proportion of acidity, freshness and softness, with friendly memories of fruit.



*Bodegas Leza Garcia*

www.bodegasleza.com

## Valdepalacios

### CRIANZA

Procede de las variedades de la zona en la siguiente proporción; 85% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta y 5% Mazuelo.

Criado durante 12 meses en barrica de roble Americano y Francés, y 6 meses de botella para completar su envejecimiento.

Es un vino con matices de buena madera, donde el roble y la fruta se unen y complementan en botella. De color rojo cereza con tonos rubí, bien cubierto. Aromas complejos y de buena intensidad. En boca es amplio, tánico y muy sabroso.

### Description

**GRAPE EXCHANGE:** Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuela

**TYPE OF WINE:** Red

**Designation of Origin:** Rioja

**ALCOHOL CONTENT:** 13.5°

**SERVICE TEMPERATURE:** 14°-17°

**WINERIES:** [Leza Garcia](#)

**TASTING NOTES:** It is a wine with hues of good wood, where oak and fruit together and complement each cylinder. Cherry red with ruby tones, well covered. And complex aromas with good intensity. The palate is broad, tannic and very tasty.

# VINOS

## Joven 2012

### Variedad

Variedades: 70 % Syrah, 30% Tempranillo.

Época de vendimia: Desde el 10 de Octubre

### Elaboración

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de Fermentación: en depósitos de acero inoxidable y hormigón sobre 25°C

Embotellado: marzo de 2014

Datos técnicos Grados Alcohólico : 14%

Acidez total: 4,4 g/L

### Notas de cata

Color rojo picota, brillante con alta capa. Presenta una nariz intensa de frutos rojos. En boca, su entrada es fresca con un buen ataque, alta persistencia y algo tánico al final. Acidez equilibrada. Retrogusto agradable e intenso.



Bulls of Guisando, with Denomination of Origin Wines of the Land of Castile and Leon, also has its young red variety made in 2012 with grape variety syrah and tempranillo. It has a bright cherry red color with an intense aroma of red fruits. In the mouth it is fresh with a long finish.

# VINOS

## Merlot 2010

DO: Vinos de la Tierra de Castilla y León

Variedades: 100% Merlot,

Epoca de vendimia: Desde el 26 de Septiembre en adelante.

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 23 días

Tiempo de fermentación: 10 días

Tipo de fermentación: en depósitos de acero inoxidable y hormigón sobre 25°C y

Fermentación maloláctica: realizada en barrica

Crianza: 12 meses en roble francés (80%) y americano (20%).

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,4%

Acidez total: 5,6 g/L

### NOTAS DE CATA

Toros de Guisando Merlot posee un profundo color rojo rubí con una capa media alta. Vino con una nariz con un peso de fruta de grosella, arándano y mora. Notas especiadas de vainilla. Entrada en boca ligera y a la vez salivante por lo que invita a seguir bebiendo.



DO: Wines of the Land of Castile and Leon. Varieties: 100% Merlot Vintage: Vineyard: Fuentegalana, at 640m altitude, with strains 10 years old. Soils: Granites with degraded sands on the surface. Selection table and concealed in stainless steel tanks. Cold preference for 3 days and fermentation at no more than 25 ° C for 10 days.

# VINOS

## Syrah 2009

DO: Vinos de la Tierra de Castilla y León

Variedades: 100% Syrah,

Epoca de vendimia: Desde el 11 de octubre en adelante.

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 23 días

Tiempo de fermentación: 10 días

Tipo de fermentación: en depósitos de acero inoxidable y hormigón sobre 25°C y

Fermentación maloláctica: realizada en barrica

Crianza: 12 meses en roble francés (80%) y americano (20%).

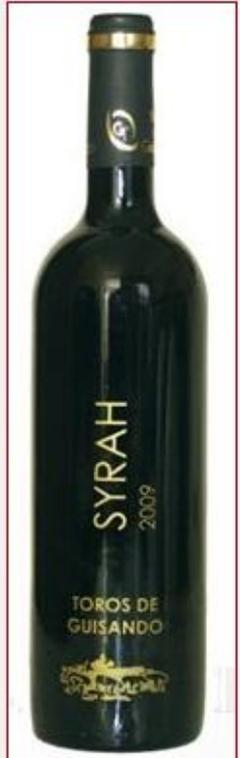
### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez total: 5,3 g/L

### NOTAS DE CATA

Toros de Guisando Syrah posee un profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras. Vino de gran personalidad cuya nariz es compleja y elegante, con un aroma muy intenso y complejo de fruta negra madura y violetas con sutiles notas especiadas aportadas por la madera. Presenta un excelente equilibrio de fruta, terruño y madera. En boca es suave y elegante y tiene unos taninos suaves y amables. Destaca su persistencia y su largo final.



Toros de Guisando Syrah 2009 is a red wine with a Denomination of Origin Wines of the Land of Castilla y León 100% made with Syrah grape, which rests for 12 months in French and American oak barrels. It is a wine with a ruby red color with violet reflections. Its aroma of ripe red fruit and notes of wood, fruit of the aging, is intense. Its flavor, smooth and persistent, keeps an excellent balance of fruit, terroir and wood.

# VINOS

## Coupage 2009

DO: Vinos de la Tierra de Castilla y León

Varietades: 65,5 %Merlot, 28% Syrah y 6,5% Tempranillo.

Epoca de vendimia: Merlot (Desde el 10 de Septiembre en adelante), Syrah (Desde el 11 de octubre en adelante), Tempranillo (Desde el 27 de septiembre en adelante)

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 21 días

Tiempo de fermentación: 8-9días

Tipo de fermentación: Se fermentó cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable sobre 28°C.

Fermentación maloláctica: realizada en barrica.

Crianza: 12 meses en roble francés y americano cada variedad por separado.

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,9%

Acidez total: 5,0 g/L

### NOTAS DE CATA

Complejo y potente en nariz, al mismo tiempo que elegante y concentrado con notas de frutas negras silvestres y notas especiadas provenientes de la crianza en barricas. La entrada en boca es suave, con taninos firmes pero sutiles y un gran equilibrio que se prolonga después de haberse catado.



Vinos Toros de Guisando Coupage 2009 is a red with Denomination of Origin Wines of the Land of Castilla y León 100% made with Syrah grape from the Finca Fuentegalana vineyards. It is a wine with a aging of 12 months in French and American oak barrels, complex and elegant. It has an intense red color, with nose notes to wild black fruits and spicy notes. In the mouth it is soft, balanced and long thin.

# VINOS



## The Specifics

- Fruity and light sparkling wine
- Shake to shimmer
- Ideal as a Christmas gift
- Contents for the six-bottle option: two gold bottles, two bronze bottles and two silver bottles
- Alcohol content: 9%
- Closure: cork
- Produce of Spain
- Allergens: sulphates

# CHAMPAGNE



## BEAUMONT<sub>DES</sub> CRAYÈRES

C H A M P A G N E



### Winery Information

#### Beaumont de Crayères

In 1955, a group of wine growers from the village of Mardeuil joined forces to set up a champagne house, which was named Beaumont des Crayères after one of the finest hillsides in the village. Three quarters of their 86 hectare estate is located on the hillsides of