



AISPAIN-USA

NATIONAL IMPORTERS & DISTRIBUTORS

www.aispain.com

+1 786 479 1335

QUESOS



MONTENEPRO 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.

**Sin Gluten Trigo
Bajo contenido en sodio
Calorías: 400g/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.



**Sin Gluten Trigo
Bajo contenido en sodio
Calorías: 400g/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.



**Sin Gluten Trigo
Bajo contenido en sodio
Calorías: 400g/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.



**Sin Gluten Trigo
Bajo contenido en sodio
Calorías: 400g/100g*

Rosquillas Nevadas

Las Rosquillas Nevadas hechas a base de huevos, aceite y harina a las que una vez se cuencen 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



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



1kg

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

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.



500gr

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.

Café 100% Certificado.



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.

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

Berberchos, 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



CARMENCITA 15X45gr
Instant Black Rice
Mix



CARMENCITA 15x12gr
Seafood Paella Spices



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.



1,10 lb



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



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.



1,45 fl oz

PREPARADOS

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.



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.



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 bodega

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 bodega

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, terroir 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

Variedades: 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: 8-9 días

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_{DES} 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