





*El especialista n°1 del mundo
en Whisky de Malta*

WHISKY DE MALTA. ZONAS O REGIONES Y ESTILOS	PAG 3
SINGLE MALT. ETIQUETA CLÁSICA	PAG 4
SINGLE MALT. SERIE "MACPHAILS COLLECTION"	PAG 4
SINGLE MALT. SERIE "MACALLAN"	PAG 5
SINGLE MALT. SERIE "EXCLUSIVO"	PAG 6
SINGLE MALT. SERIE "CONNOISSEURS CHOICE"	PAG 7
SECRET STILL. LA COLECCIÓN	PAG 8
SINGLE CASKS – BARRICAS ÚNICAS	PAG 8
SINGLE MALT. "NATURAL CASK STRENGHT"	PAG 9
BLENDED MALT	PAG 10
BLENDED WHISKY	PAG 10
RARE OLD	PAG 11
LICOR DE WHISKY	PAG 12
OTRAS PRESENTACIONES	PAG 12

El 24 de mayo de **1895** James Gordon y John Alexander MacPhail fundaron en Elgin - la conocida como capital mundial del whisky - una pequeña empresa dedicada a la distribución de alimentos, tés, vinos y whisky.

Junto a ellos se encontraba John Urquhart, aprendiz de 15 años que con el tiempo llegó a convertirse en propietario de la firma. Hoy en día Gordon & MacPhail continúa siendo una empresa independiente en manos de la familia Urquhart.

G&M se especializó pronto en whiskies de malta, llegando a sólidos acuerdos comerciales de distribución con destilerías de la zona, creadas para producir malta para la industria del blended. De esa época datan acuerdos con The Glenlivet, Glen Grant, Macallan, Linkwood, Strathisla y Longmorn entre otras.

La historia de G&M está íntimamente ligada a la de las grandes destilerías, habiendo sostenido con sus compras a muchas de ellas en las épocas difíciles. Fruto de su trayectoria, G&M es reconocido actualmente como el especialista número uno del mundo en gama y el que cuenta con mayores reservas de whisky de malta de alta calidad.



El Whisky de malta. Zonas, regiones y estilos.

El Whisky de malta.

El Whisky escocés original es el "Malt" o Whisky de Malta. Su origen es incierto pero localizado, disputándose su lejana paternidad Irlanda y Escocia.

Aunque la legalización del whisky en Escocia se produce a partir de 1824, su historia y técnicas de destilado es conocida desde hace siglos y se mantienen prácticamente invariables. Se basa en una doble destilación discontinua en un alambique específico, llamado "Pot-Still", del mosto obtenido por la fermentación de cebada germinada y tostada, o "malta".

Los malts producidos en una sola destilería, la gama más alta de los malts, son los Single Malt. Cuando un malta es mezcla de diferentes single malt, se llama Blended Malt.

Los Lowlands.

En las Tierras Bajas de Escocia o Lowlands se producen malts florales y herbáceos, en ocasiones con ligerísimas notas de ahumados. En su conjunto son suaves, amables, fragantes y agradables de beber, relativamente cortos en boca.

Isla de Islay.

En contraposición a los Lowland, Islay produce los malts más robustos de Escocia y en general se caracterizan, salvo dos notables excepciones, por ser fuertemente yodados y ahumados. Bajo sus potentes notas de mar y turba pueden encontrarse delicados fondos florales. Son malts marinos, largos y sabrosos.

Orkney y resto de islas.

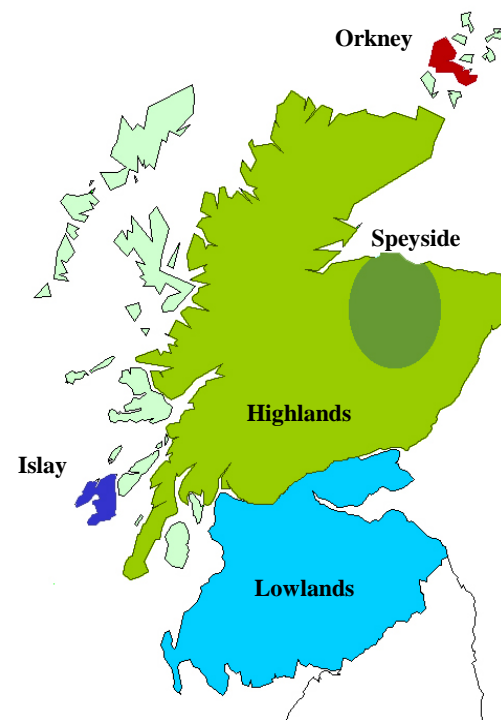
Del resto de las islas, se suele destacar a Orkney, que cuenta con dos destilerías, sus malts son delicados y ahumados con notas de hierba seca y recuerdos otoñales.

Los Highland del Speyside.

En esta zona se elaboran los malts más clásicos y conocidos de Escocia. Son redondos y complejos, con una gran variedad de notas y matices elusivos entre los que se encuentran flores, fruta madura, ahumados, madera y cereal. Los mejores, son muy elegantes, con un final complejo y cambiante y envejecen bien en barrica durante largos períodos de tiempo. Algunos Speyside se producen en las inmediaciones del valle Livet y adoptan en ocasiones el sobrenombre de Glenlivet.

Resto de los Highland.

Aunque no se puede generalizar, son malts que pueden carecer de la sutileza y complejidad que caracteriza a los Speyside, pero gozan, sin embargo, de ciertas notas marcadas (marinas, madera, cereal, etc) que les imprimen un fuerte carácter. Son malts robustos, sabrosos, largos en boca y distintivos.



Whisky de malta. Single Malt, etiqueta clásica.

Los maltas actuales son los siguientes:

ARDMORE	1990
BALBLAIR	10 y.o.; 1966
BENROMACH	Traditional; 25 y.o.; 1969, W. F.
CAOL ILA	2000
DALLAS DHU	1980
FRASERS RESERVE	Highland, Lowland, Islay
GLEN AVON	7 añadas diferentes
GLEN GORDON	15 y.o.; 1957; 1958
GLEN GRANT	15 añadas diferentes
GLEN MHOR	1965; 1979
GLENBURGIE	10 y.o.; 1963; 1964
GLENLIVET (G&JG)	12 añadas diferentes
GLENTAUCHERS	1990
IMPERIAL	1991
INVERLEVEN	1990
LINKWOOD	6 añadas diferentes
LONGMORN	5 añadas diferentes
MACPHAILS	11 añadas diferentes
MILTON DUFF	10 y.o.; 1968
MORTLACH	6 añadas diferentes
OLD PULTENEY	8 y.o.; 15 y.o.; 1965/66
SCAPA	1993
STRATHISLA	11 añadas diferentes



Whisky de malta. “MacPhails Collection”

Nueva Serie que agrupa diversos Single Malt de siete destilerías distintas, de edades comprendidas 8 y 30 años bajo una etiqueta común.

Los whiskys corresponden a partidas seleccionadas y envejecidas por Gordon & MacPhail en barricas propias y embotellados bien con los años referenciados (8 años, 30 años), bien con añada o vintage.

Las botellas se presentan en estuche-tubo de cartón rígido con tapa metálica.



Las destilerías que forman parte de la selección actual son las siguientes:

HIGHLAND PARK, 8 años, 30 años	(Island - Orkney)
BUNNAHABHAIN, 1990	(Island - Islay)
GLENROTHES, 30 años, 1965	(Speyside - Glenlivet)
TAMDHU, 8 años, 30 años	(Speyside - Glenlivet)
GLENGLASSAUGH, 1986	(Highland - East)
GLENTURRET, 1990	(Highland - South)
GLEN SCOTIA, 1990	(Highland - Campbeltown)

Whisky de malta. Macallan.

Añadas: 1938*, 1940*, 1950, 1966, 1967*, 1972*, 1973, 1975, 1977, 1978, 1985, 1987, 1988*, 1990, 1991, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998*. (*Actualmente en venta

En los años 40 y 50, G&M era el principal distribuidor a nivel mundial de Macallan. La destilería, en esa época, vendía su malta básicamente a los blenders y no lo comercializaba directamente.

A finales de los años 50, Macallan empieza a vender su malta directamente y con etiqueta propia en pequeñas cantidades.

La doble distribución (Gordon & MacPhail básicamente, y la propia casa Macallan), coexiste hasta 1985 en que la destilería retira la comercialización de Macallan a G&M y al resto de embotelladores independientes, decide comercializar en exclusiva y masivamente su malta y emprende una fuerte campaña mundial de marketing de su producto.

Durante los años siguientes G&M continúa comprando whisky de malta a Macallan y envejeciéndolo como de costumbre en sus propias barricas de roble de alta calidad, pero sin venderlo con el nombre Macallan.

En 1999 cambia la composición del accionariado de Macallan y, fruto de una compleja negociación con G&M, éste puede aflorar, embotellar y poner en el mercado parte de sus reservas especiales de Macallan bajo la etiqueta "Speymalt Macallan".

Las añadas de 1967 y 1950 se presentan en estuche de madera con tapa transparente. Las botellas de 1940 vienen en caja de caoba revestidas de tartán, el resto de añadas vienen en la caja de cartón clásica de G&M.

Todas las botellas llevan serigrafiado en el reverso un salmón, símbolo del río Spey.



Colección Macallan:
1938/40/50/67/73/87



Whisky de malta. Single Cask. Serie “Exclusive”

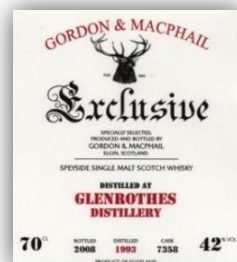
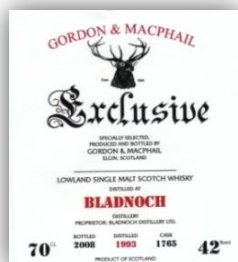
Serie limitada de Barricas Unicas de cada una de las zonas de escocia.

El **objetivo** de G&M es el de ofrecer bajo esta serie una cuidada selección de Single Casks que al menos cubran cada una de las zonas más representativas de Escocia:

- Highland - **Tomatin 1998** (345 bot.)
- Speyside - **Glenrothes 1993** (362 bot.)
- Islas – **Scapa 1993** (Orkney) (330 bot.)
- Islay – **Caol Ila PX** (islay) (975 bot.)
- Lowland – **Bladnoch 1993** (410 bot.)

Características de la colección:

- Cada barrica ha sido cuidadosamente seleccionada y escogida por el maestro destilador de G&M y por nuestro equipo de cata.
- Single Casks, *Barricas Únicas*
- Botellas Numeradas
- Embotellado a 42%
- Sin tratamientos adicionales: Unchilfiltered (sin filtrado en frio), y Natural Color (sin caramelo añadido): el malta en estado puro.
- Serie muy limitada



Whisky de malta. Single Malt. Serie “Connoisseurs Choice”.

La colección consta actualmente de 48 referencias, y 55 añadas, y reúne algunos de los malts más raros y difíciles de encontrar.

En la Connoisseurs Choice, se encuentran whiskies de malta raros e inusuales y, en determinados casos, de destilerías desmanteladas o que han suspendido temporal o definitivamente su producción. En la serie CC se encuentran también algunos malts que no se comercializan de ninguna otra manera como tales, ya que la totalidad de su producción (a excepción de la pequeña cantidad embotellada en la “Connoisseurs Choice”) se destina a la fabricación de los “blendeds”. Como consecuencia de sus especiales características, la composición de la serie varía constantemente, incorporándose nuevas añadas y destilerías y dándose otras de baja por haberse agotado definitivamente los stocks.

Todos los malts de la CC son de añada, figurando en la etiqueta su año de destilación. El año de embotellado se encuentra siempre en una etiqueta adicional colocada en el cuello de la botella. La diferencia entre ambas fechas nos da su tiempo de maduración en barrica. Los malts que actualmente componen la CC son los siguientes:

SPEYSIDE

Aultmore 1989
Balmenach 1974; 1988
Benriach 1981
Benrinnes 1973; 1989
Braes of Glenlivet 1975
Caperdonich 1968; 1980
Convalmore 1960; 1981
Coleburn 1972
Craigellachie 1987; 1988
Dailuaine 1975
Glen Craig 1975
Glen Elgin 1968
Glen Keith 1967
Glenlossie 1975
Mannochmore 1984
Mosstowie 1979
Royal Brackla 1976
Speyburn 1974
Strathmill 1991
Tamnavulin 1988
Tomatin 1988
Tullibardine 1994

HIGHLAND

Aberfeldy 1988
Banff 1976
Brora 1982
Clynelish 1990; 1991
Dalmore 1992
Fettercain 1992
Glen Albyn 1974
Glen Esk 1985
Glencadam 1974; 1987
Glenlochy 1977
Glenury Royal 1976
Macduff 1988
Millburn 1976
North Port Brechin 1981
Teaninich 1976; 1983

LOWLAND

Bladnoch 1991
Rosebank 1990
Littlemill 1985

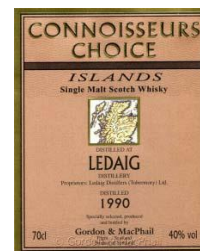
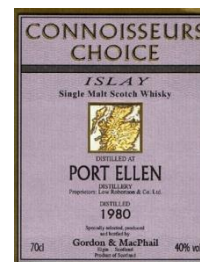
ISLAND

Jura 1991
Ledaig 1990

ISLAY

Ardbeg 1973; 74; 75; 91; 93-, 96
Caol Ila 1995
Port Ellen 1982

TAMBIEN DISPONIBLES UNA GRAN VARIEDAD
DE DESTILERIAS EN BOTELLAS DE 35 CL.



La Serie SECRET STILLS

“Secret Stills”, alambiques secretos, nombre de la serie con la que G&M pone en el mercado barricas de malta de los que la destilería NO quiere que figure su nombre en la etiqueta.

Lo que si puede hacer el embotellador es dar una serie de precisiones sobre la destilería para adivinar de qué destilería se trata. Todo un reto para los amantes del whisky de malta!

- SECRET STILLS D.1 > Isla de Skye
- SECRET STILLS D.2 > Speyside
- SECRET STILLS D.3 > Lowland
- SECRET STILLS D.4 > Islay
- SECRET STILLS D.5 > Lowland
- SECRET STILLS D.6 > Highland



SINGLE CASKS, nuestra selección

Siguiendo con nuestra filosofía de ofrecer un producto unico y de alta calidad, os presentamos una serie de maltas en SINGLE CASK (barrica única).

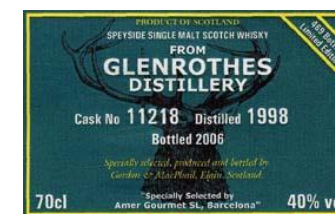
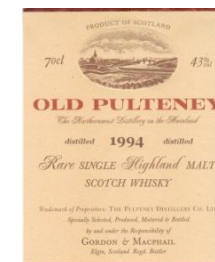
Todas ellas se tratan de barricas únicas especialmente seleccionadas entre el director de calidad de G&M y nuestro equipo de cata.

Características:

- Botellas numeradas
- Series limitadas
- Diferente graduacion alcoholica en funcion del optimo de cada malta
- Unchilfiltered (sin filtrado en frío)
- Sin caramelo añadido

ACTUALMENTE, hay disponibles

- Glenrothes 1998, 42% >> 926 bot.
- Old Pulteney 1996, 43% >> 426 bot.
- Caol Ila 2002, 40% >> 410 bot.
- Caol Ila 1998, 58,4%



Whisky de malta. Single Malt. “Natural Cask Strength”.

El malta en su estado más puro.

Los ‘Natural Cask Strength’ se embotellan directamente de la barrica o barricas seleccionadas, conservando la graduación que tiene el whisky en ese momento.

Para conservar toda su pureza, no se rebaja con agua, no se corrige su color ni se filtra en frío. Al sufrir unas manipulaciones mínimas conserva todo su carácter original y su sabor es más profundo que el mismo whisky que ha sido reducido antes de ser embotellado.

Como no existen dos barricas iguales, en la etiqueta debe constar la graduación alcohólica, el nº de la barrica o barricas embotelladas y las fechas de destilación y embotellado.

La gama actual se compone de:

ARDMORE 1990	55.8%
BENROMACH 1980	58.1%
BLADNOCH 1988	58.8%
BLADNOCH 1991	54.8%
BRUICHLADDICH 1988	54.2%
CAOL ILA 1988	57.6%
CAOL ILA 1991	57.2%
CAOL ILA 1993	57.2%
CAOL ILA 1998	56.3%
CLYNELISH 1989	57.1%
GLENLIVET 1973	55.9%
GLEN SCOTIA 1992	62.1%
HIGHLAND PARK 1990	56.6%
LINKWOOD 1989	61.0%
LONGMORN 1973	58.8%
MORTLACH 1980	63.8%
OLD PULTNEY 1990	59.4%
PORT ELLEN 1979	60.7%
STRATHISLA 1955	57.9%



Cómo leer una etiqueta de “Natural Cask Strength”



Nueva presentación de los NCS

Whisky de malta. “Blended Malt”.

Los whiskys elaborados como mezcla de diferentes "Single Malt", sin que intervengan los "Grain" en su composición, se denominan "Blended Malt" (mezcla de maltas) según la normativa en vigor.

El "Blended Malt" (antes llamado Pure o Vatted Malt) es una variedad de whisky de malta relativamente poco conocida.

Los mejores "Blended Malt" se elaboran a partir de una cuidada selección de los grandes "Single Malt", buscando los complementos de sabores, aromas y cuerpo, dando como resultado un nuevo y específico malta. La gama, en diferentes añadas, Los maltas disponibles actualmente son los siguientes:

- GLEN FRASER 8 años. Medalla de Plata en la IWSC 1991
- HIGHLAND FUSILIER 8 años. Medalla de Bronce en la IWSC 1983
- OLD ELGIN 8 años; 15 años; 1939
- PRIDE OF ISLAY 12 años. Medalla de Plata en la IWSC 1987
- PRIDE OF ORKNEY 12 años
- PRIDE OF STRATHSPEY 12 años; 1946; 1950. Medalla de Oro en la IWSC 1982, Doble Medalla de Oro en la IWSC 1981
- PRIDE OF THE LOWLANDS 12 años



Pride of Strathspey 1939 - 50 años



Los cuatro “PRIDE”

“Blended Whisky”

Blendeds de alto contenido en malta, elaborados a la manera tradicional.

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| BEN AIGEN | MONSTER'S CHOICE |
| BEN ALDER (1) | JAMES GORDON'S BLEND |
| GLEN CALDER | AVONSIDE 8 Años |
| ROYAL FINDHORN | IMMORTAL MEMORY (2) |
| OLD ORKNEY "OO" | UBIQUE |
| FRASERS SUPREME | SPEY CAST DE LUXE 12 Años (3) |



NOTAS:

- (1) Medalla de Bronce en la IWSC 1983
- (2) Medalla de Plata en la IWSC 1991
- (3) Doble Medalla de Oro en la IWSC 1982

Whisky de malta. "Rare Old".

Whiskies de añada desde 1936.

Incluyendo el extremadamente raro período de destilación de los años de la segunda guerra mundial. Dos presentaciones diferentes:

- Serie clásica, con sus etiquetas originales. Los malts de los años 1930 a 1950 se presentan en estuche de caoba con tapa transparente. El resto de añadas en la caja de cartón clásica de G&M.
- Serie "RARE OLD", nueva etiqueta unificada. Se presenta en estuche de caoba con tapa transparente.

La serie "Rare Old" cuenta actualmente con once referencias:

CONVALMORE	1960	LOCHSIDE	1981
GLENLOSSIE	1961	ST. MAGDALENE	1981
GLENROTHES	1961	STRATHISLA	50 Años
GLENUGIE	1968	TAMDHU	1961
HIGHLAND PARK	1970	TOMINTOUL	1967
LEDAIG	1975		



SERIE CLASICA



SERIE "RARE OLD"

Whisky de malta. "Rare Old" con 50 años en barricas de jerez.

Botella decantador en estuche especial.

Botellas numeradas con Certificado de Autenticidad.

MACPHAIL'S	1937
MACPHAIL'S	1938
PRIDE OF STRATHSPEY	1938
MORTLACH	1939
MACPHAIL'S	1939
PRIDE OF STRATHSPEY	1939
GLEN GORDON	1939
MACPHAIL'S	1940
OLD ELGIN	1940
GLENLIVET	1940
MORTLACH	1942
MACPHAIL'S	1946
GLENLIVET	1946
OLD GRANT ELGIN	1946
GLEN	1948
GLENLIVET	1948
GLEN GRANT	1951



DUNKELD ATHOLL BROSE. Licor de Whisky de Malta.

El "Dunkeld Atholl Brose" es el licor tradicional escocés. Está elaborado según una antigua receta, que se mantiene en secreto, a base de whisky de malta (sospechamos que se trata de Benromach Traditional...), miel y ciertas hierbas.

Sus características son las siguientes:

Nariz fragante a miel, menta, hierbas, eucalipto, canela y sidra.

Cálido y herbáceo, pero no ardiente. Redondo suave y sabroso.

Premios:

- Fue declarado "Mejor licor del mundo" en la IWSC de 1987
- Medalla de Plata en la International Spirits de 2006

Presentaciones:

- Jarra cerámica de 20 cl
- Miniaturas de 5 cl
- Petaca de 20 cl
- Botella de 70 cl
- Botella de 35 cl



Otras Presentaciones Especiales.

- MacPhails 30 Años, "Puccini"
- Glen Avon 21 Años, "Replica Still"
- Pride of Strathspey 12 Años, "Skye"
- Libro 8 miniaturas. 5 Volumenes distintos
- Caneco "Curling"
- Barrica de roble de 70 cl.
- Magnums (1,5 l.) de Blended



Benromach

DISTILLERY



Whisky de Malta. Speyside

Benromach Distillery, la destilería en producción más pequeña del Speyside, se encuentra a las afueras de la antigua plaza comercial y burgo real de Forres. Fundada en 1898, la destilería sufrió diversos cierres y cambios de propietario hasta 1993 en que fue adquirida por Gordon & MacPhail. Esta centenaria empresa, especialista en whisky de malta, ha llevado a cabo un extenso programa de rehabilitación para devolver a BENROMACH su pasado esplendor.

“El secreto mejor guardado del Speyside”

Región: Speyside. Forres

Fundada: 1898

Agua: Chapelton Springs in the Romach Hills

Propietario: Gordon & MacPhail





Benromach Traditional, 40%

Elaborado artesanalmente y envejecido en la propia destilería. De color dorado pajizo, en nariz se aprecian aromas de cítricos, con puntas de miel, ahumados, y notas de malteado. El paladar es ahumado con vivas notas de especias sobre un delicado fondo floral. Redondo y con un final ligeramente dulce con puntas de cereal y ahumados.

Whisky Recommended: 8^{1/4} puntos - Whisky Magazine



Benromach 10 y.o., 43%

Tipo de barrica: 80% barricas de bourbon, 20% de jerez

Es de color dorado y revela fragantes notas de fruta, chocolate dulce y delicadas especias. Con una marcada influencia de jerez, tiene un paladar sabroso con fruta exótica, malta tostada y una delicada punta de humo.



Benromach 21 y.o., 43%

Tipo de barrica: barricas jerezanas nuevas y usadas.
De color dorado este elegante speyside con recuerdos a jerez en boca se presenta ligeramente dulce y con notas a canela y hierba seca.

En nariz es afrutado, dulce y con algo de tostados, jerez, y chocolate.

Redondo y suave con final ligeramente seco.

Medalla de Plata en la IWSC de 2007



Benromach 25 y.o., 43%:

Envejecido en barricas de roble americanas durante mas de 25 años, este whisky destaca por su color dorado, suave, fresco, y con toques afrutados y ligeramente picantes.



Benromach 1969, 43%:

Madurado en barricas jerezanas únicas de roble, sólo cuando se considera que está en su mejor momento, se embotella y etiqueta como Benromach de añada. Se trata de un malta rico y complejo, con notas a especias, menta, manzana, y ligeramente ahumado.

Medalla de Plata en el "International Wine and Spirit Competition (IWSC): 2005".





Cask Strength Benromach 1980, 58.6%:

Tipo de barrica: barrica jerezana - hogshead

Embotellado directamente de barrica sin ser rebajado con agua. Filtrado ligeramente, el CS Benromach conserva todo su carácter. Este malta complejo, muestra notas dulces, a especies fruta (piña, kiwi) y herbáceas.



Benromach 1949 – Classic 55, 42.4%:

Tipo de barrica: barrica de Bourbon

El Benromach más añejo disponible. Un speyside de 55 años destilado en 1949, envejecido en barricas de roble, y presentado en estuche de cobre hecho a mano y botella soplada.

Serie LIMITADA, y acompañada de un CERTIFICADO.

De color naranja dorado, en nariz es dulce con aromas a fruta (piel de naranja y manzana), canela, menta, y ligeramente ahumado.

En boca tiene recuerdos dulces, ahumados, y a chocolate



EXCELLENCE AWARDS
2006



BENROMACH
PICON 2002 45%
(Pago de los Capellanes)



El whisky de malta **Benromach** tuvo un primer envejecimiento de cinco años en barricas de Jerez y Bourbon, y fue posteriormente trasegado para su afinamiento durante **24 meses** más en barricas de roble francés utilizadas anteriormente para envejecer **Picón 2004**.

NOTAS DE CATA

Color: Dorado.

SIN DILUIR

Nariz: Perfumado y fresco. Notas de azúcar demerara sobre un fondo ligero de carbón de turba.

Paladar: Sabroso y cremoso con notas balsámicas - menta. Suave y sutil.

CON UN POCO DE AGUA

Nariz: Se acentúan las notas de turba, manteniéndose las dulces y aparen notas frutales y frescas como la cáscara de limón.

Paladar: Más sutil y cremoso con una dulzura pronunciada y apuntes de frutas de verano.

Cuerpo: Medio.

Final: Persistente

Tipo de Barrica: El Benromach 2002 se maduró en barricas de jerez y bourbon en primera pasada. Posteriormente se trasegó a barricas nuevas de roble francés de Pago de los Capellanes Picón 2004 para un afinado de veinticuatro meses.

BENROMACH
MONASTRELL 2002 45%
(De Bodegas Castaño)



Monastrell, también conocido como Mourvèdre, es uno de los varietales de uva mas antiguos que se conocen, y esta ampliamente implantado en el sudeste español.

El Monastrell Dulce 2005 de Bodegas Castaño, un vino rico en notas de fruta madura, miel, higos secos y especias mediterráneas, como el tomillo o el romero, ha sido envejecido en barricas de roble americano.

Tras ocho años envejeciendo el vino, se enviaron dos barricas de Monastrell a Escocia y se llenaron con Benromach para su afinado durante 12 meses.

El resultado es un whisky rico y suave con gran profundidad y complejidad.

NOTAS DE CATA

SIN DILUIR

Nariz: Fresco, con notas de fruta tropical y pera madura, algo de chocolate con leche y una sutil punta de ahumados.

En Boca: Cálido, enseguida desarrolla notas suaves y dulces con nueces al final.

CON AGUA

Nariz: Profundamente dulce y fragante con notas de fruta tropical - melón, fresco y muy delicado

En Boca: Suave y cremoso, con notas de dulce, ahumados y brasas apagadas.

Color: Oro ámbar.

Cuerpo: Ligero a medio.

Final: Largo y cálido

OTROS Benromach Wood Finish (afinados en barrica):

- Madeira 2000, 45% - envejecido 48 meses en barricas de Madeira
- Marsala 2000, 45% - envejecido 36 meses en barricas de Marsala
- Sassicaia 2000, 45% - envejecido 27 meses en barricas de Sassicaia
- Tokaji 21 Años, 43% - envejecido 6 meses en barricas de Tokay

**BENROMACH
ORGANIC 43%**
(Malta Ecológico)



Benromach Organic

1er whisky de malta ecológico.

Benromach, la destilería más pequeña de Speyside, propiedad de Gordon & MacPhail, presenta como exclusiva mundial el *Benromach Organic*, primer whisky Single Malt certificado por la británica "Soil Association" como "orgánico" o *ecológico*.

Este whisky de malta, elaborado completamente de forma artesanal, ha sido certificado como ORGÁNICO (ecológico) bajo los rigurosos controles establecidos por dicha asociación en las etapas más sensibles del proceso: materias primas, destilación, maduración y embotellado, garantizando que en su elaboración se han empleado:

- Agua pura de un río cercano a Romach.
- Cebada y levadura ecológicas.
- Barricas americanas de roble virgen, de arboles que ni anterior ni posteriormente han sido tratados con pesticidas u otros productos químicos.
- Controles especiales durante el embotellado, para evitar posible contaminación con productos químicos.

Nota de Cata.

En Nariz: Recuerdos a roble, fruta fresca (platano y piña) y tostados.
En Boca: Notas a toffe, vainilla, manzanas verdes, y piel de naranja.
Final elegante, suave y meloso.

Características.

Sin filtrado en frío (non-chill filtered)
Sin adición de color (natural color)
Embotellado a 43% vol de alcohol.

Medalla de Bronce en la Organic Food Awards
Medalla de Plata en la IWSC de 2007



BENROMACH
PEAT SMOKE 2000 46%
(Fuertemente Ahumado)



Malta con 55 p.p.m de componentes fenólicos – ahumado de turba (Caol Ila tiene aprox 30/35 p.p.m), lo que convierte a Benromach Peat en un malta fuertemente ahumado.

Presentado en estuche metálico

Edición limitada:

3.000 botellas para Reino Unido

3.000 botellas anuales para el resto del mundo

NOTAS DE CATA

SIN DILUIR

Nariz: Dulce, azúcar quemado con aromas a humo de madera. Notas fenólicas y medicinales.

Paladar: Ahumado de turba con ceniza, acompañado de notas dulces y malta tostado. Ligeramente especiado.

CON AGUA

Nariz: Ligeramente dulce, sobresalen destacan las notas fenólicas (humo de turba y yodo ligero). Recuerdos medicinales y florales.

Paladar: Ahumado, madera tipo abedul, dulce y fruta.

Cuerpo: redondo y equilibrado

Color: paja claro

Acabado: ahumado con notas dulces

Tipo de barrica: 1ª pasada barrica Bourbon

BENROMACH 1999
Nº1: GOLDEN
PROMISE, 50%
(Benromach ORIGINS)



*Especial énfasis en las materias **primas** del malta...*

Benromach Origins es una serie de embotellados especiales centrados en mostrar cómo pequeños cambios en el arte de hacer whisky pueden moldear el carácter final del single malt.

Esta **1ª** serie:

- utiliza únicamente cebada del tipo Golden Promise,
- La cebada se ha cultivado en el corazón del Speyside
- Destilado en 1999. Embotellado en 2008. Barricas de jerez. 4ppm componentes fenólicos.

NOTAS DE CATA

SIN DILUIR

Nariz: Delicados recuerdos florales, a tostados, y a jerez.

En boca: Cremoso y dulce. Cereal tostado y notas ahumadas. Complejo

CON AGUA

Nariz: Dulce con marcadas notas tostadas. Delicada piel de naranja y toques ahumados.

En boca: Recuerdos a pimienta, dulce, y ahumados

Cuerpo: medio

Color: dorado oscuro

Final: Largo y suave

Tipo de barrica: barricas jerezanas

Citadelle GIN

Ginebra artesanal

4 destilaciones y 19 especias, 44%

De nuevo la *Mejor Ginebra del mundo* (*)



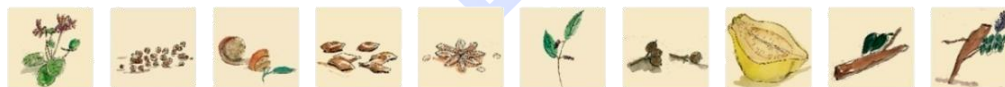
La ginebra CITADELLE retoma la fórmula y método de destilación de la ginebra más antigua de Francia, elaborada en 1771 en la destilería Citadelle en Dunkerque, primer puerto europeo de entrada de las especias finas traídas de oriente.

Hoy en día, esa misma ginebra se ha vuelto a fabricar siguiendo la receta original, de manera limitada y completamente artesanal, en un alambique tradicional de cobre similar a los empleados en su tiempo por Carpeau y Stival. El proceso comprende una primera triple destilación de la que se obtiene un alcohol neutro muy puro al cual se le incorporan 19 especias diferentes, que no se dejan macerar para que mantengan todo su frescor, procediendo a una cuarta y definitiva destilación final de la que se aprovecha solo el corazón o corte central de la destilación.

Las 19 especias que intervienen son las siguientes: De Francia, *enebro*, con intensos aromas de pino, delicada *raíz de violeta*, *ajedrea* y *anis*; de Marruecos, penetrante *coriandro*; de España, *almendras dulces* y *amargas*, y fresca *piel de limón*; sabrosa *piel de naranja* de México; de Java la exclusiva *cubeba*; de Sajonia, en Alemania, *angélica* con notas mentoladas, el escaso y valioso *cardamomo* de la India; *casia* de Indochina y *canela* de Sri Lanka; compleja *regaliz* de China; intensas pimientas o *granos del paraíso* traídas del Este de Africa; *comino* de Holanda fragantes *nuez moscada* de la India, *hinojo* del Mediterráneo y *raíz de lirio* de Italia, especialmente apreciado, este último, por sus propiedades digestivas y por fijar la mezcla de aromas en la ginebra.

Notas de Cata.

Ginebra de alta gama muy delicada con nariz muy perfumada en la que destaca el enebro y el limón, boca limpia, suave y elegante con notas complejas y especiadas. Final fresco, herbáceo, especiado, limpio y largo.





Citadelle GIN



De nuevo, la MEJOR Ginebra!

Desde 1999, la Gin Citadelle ha conseguido numerosas medallas, consagrandose así como una de las mejores ginebras del mundo.

The International Spirit Challenge ➤ Medalla de Oro (*)	2008
En su 13ª edición, se cataron y puntuaron más de 1000 destilados de todo el mundo, la Gin Citadelle fue galardonada como Mejor Ginebra	
Gin Master ➤ Master	2008
En la capital de la ginebra, Londres, en una cata a ciegas de 42 ginebras, la Gin Citadelle consiguió el 1er puesto en la categoría de Gin Super-Premium	
Concours mondial du vin ➤ Medalla de Plata	2007
Internationaler Spirituosen Wettbewerb ➤ Medalla de Plata	2006
Wine Enthusiast ➤ Ganador- 96/100 puntos	2005
Declarada Mejor Gin del Mundo.	
San Francisco World Spirits Competition ➤ Doble Medalla Oro	2004
The International Spirits Challenge ➤ Seal of approval	2003
The International Wine and Spirit Competition ➤ Medalla de Bronce	2002
Declarada Mejor Gin del Mundo.	
The Beverage Testing Institute ➤ Medalla de Plata - 88 pts.	2002
The International Wine and spirit Competition ➤ Medalla de Oro	2000
The Beverage Testing Institute ➤ Highly recommended - 86 pts	2000
The International Wine and Spirit Competition ➤ Medalla de Bronce	1999
The International Spirits Challenge ➤ Bronce	1999
The Beverage Testing Institute ➤ Highly recommended - 87 pts.	1999



Gin Citadelle *Réserve*, 44%



"1ª Gin envejecida en barricas de cognac..."

Pierre Ferrand, persigue permanentemente la excelencia, la calidad y la innovación técnica, pero siempre con un tremendo respeto por rescatar y preservar las características de los grandes espirituosos de épocas pasadas.

Se trata de:

- Ginebra Citadelle envejecida durante 6 meses en 21 barricas de cognac del Grupo Pierre Ferrand.
- Serie limitada y numerada.: 8023 botellas para todo el mundo.
- Se presenta en caja de madera de 3 botellas e incluye un certificado.

Nota de Cata

Compleja con frutos secos, torrefactos ligeros, chocolate negro, fruta madura (piña) y algo de ciruela pasa. Boca muy sabrosa con enebro y frutas maduras como el plátano y la piña. Taninos muy ligeros. Final especiado.

Reconocimientos

San Francisco World Spirits Competition: Medalla de ORO	2010
Ultimate Beverage Challenge: EXCELLENT - 93 puntos	2010
Spirit Journal Rating: HIGHLY RECOMMENDED	2010
World Spirits Award: Medalla de ORO	2010
Wine Enthusiast: 90/95 puntos. Highly Recommended	2009



Magellan
GIN



Gin Premium Artesanal Azul

4 destilaciones

11 especias

44%

Nueva Ginebra artesanal de trigo de capet, que tras cosechar numerosos premios y reconocimientos en USA, decide presentarse en España.

El Grupo Pierre Ferrand (destilador también de la Gin Citadelle), tras más de 8 años de comercializar su Gin Magellan en EEUU, decide introducirla en Europa a través de España.

ESPECIES

Raíz y flor de Iris, (que aporta el color azul característico de la ginebra), Clavos, Bayas de enebro (de Francia), Casia (de Indochina), Canela (de Sri Lanka), Piel de Naranja (de Méjico), Coriandro (de Marruecos), Regaliz (de China), Granos del Paraíso (del Oeste de África), Cardamomo (de India) y Nuez Moscada (de India).

NOTA DE CATA

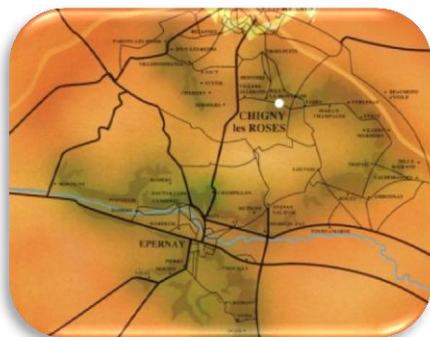
- ❖ Aromas muy delicados a enebro y piel de naranja confitada, con un fondo sorprendente de yodo y brisa marina.
- ❖ Herbácea y muy sabrosa, deja notas muy elegantes a enebro y pimienta. Muy suave.



El Champagne Cattier 1er Cru

Los viñedos, en su mayoría clasificados 1er. Cru de la Maison Cattier, se encuentran en los alrededores de Chigny-Les-Roses, en la Montaña de Reims. De ellos se elabora un champagne que destaca por su finura y elegancia, tanto en los tipos tradicionales como en los "millésimes" y las grand cuvées.

La familia Cattier se consagra al cultivo de las viñas desde 1763. Sus cavas a tres niveles, de estilos romano, gótico y renacentista se consideran entre las más profundas de todo el Champagne y aseguran un perfecto envejecimiento de sus excepcionales vinos.



Gama

La gama tradicional de Cattier se compone de:

- * Cattier Antique 1er Cru
- * Cattier Millésime 1er Cru
- * Cattier Clos du Moulin 1er Cru
- Cattier Blanc de Blancs 1er Cru
- * Cattier Rosé 1er Cru
- * Cattier Cuvée Renaissance 1998 1er Cru
- * Cattier Cuvée Blanc de Noirs 1er Cru
- Cattier Semiseco "Douceur de Champagne 1er Cru"

La gama arabesque consta de:

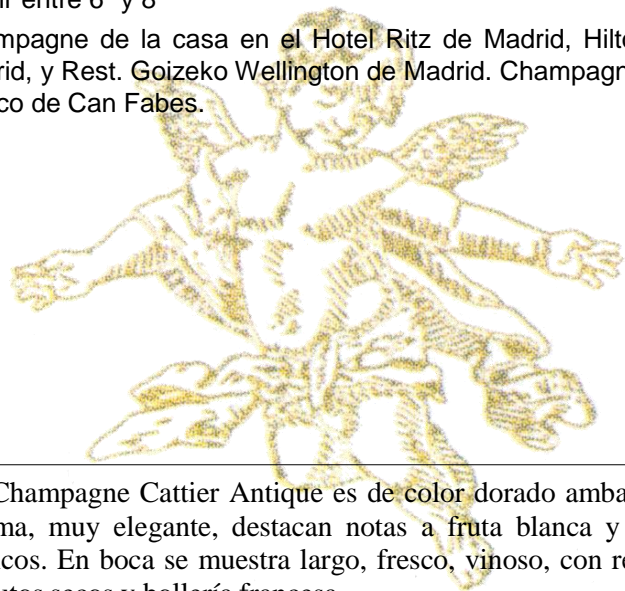
- * Cattier Brut N.M. Saphir
- * Cattier Brut Antique Gold
- * Cattier Brut Rosé - Red Kiss

(*) Actualmente en stock



Cattier Brut Antique, 1er Cru

- 75% Pinots (Noir y Meunier) y 25% Chardonnay.
- Nueva presentación del clásico NM, pero con unos meses más en bodega, hasta un total de 30 mese. Se consigue así un champagne estructurado y con más cuerpo.
- Champagne de conservación media (12 a 15 meses como mínimo) en bodega bien acondicionada.
- Para acompañar: como aperitivo y con carne blanca
- Servir entre 6º y 8º
- Champagne de la casa en el Hotel Ritz de Madrid, Hilton Airport de Madrid, y Rest. Goizeko Wellington de Madrid. Champagne a copas en el raco de Can Fabes.



El Champagne Cattier Antique es de color dorado ambar. De su aroma, muy elegante, destacan notas a fruta blanca y algo de cítricos. En boca se muestra largo, fresco, vinoso, con recuerdos a frutos secos y bollería francesa.





Cattier 2002 Brut 1er Cru

Anteriores añadas 1982, 1985, 1986, 1989, 1990, 1993, 1995, 1996, 1999 y 2000

- 66% Pinots (Noir y Meunier) y 34% Chardonnay.
- Champagne de conservación media-alta (24 meses como mínimo) en bodega bien acondicionada.
- Añada 1990: "Highly Recommended" en Decanter
- Añada 1989: "Vino del Mes" en la revista española Vino y Gastronomía
- Añada 1986: Máxima calificación "cinco tapones" en Wine & Dine
- Añada 1985: Dos estrellas en la Guide Hachette
- Añada 1982: Máxima calificación con cinco estrellas y premio "Decanter Award"

Cattier elabora sus vintages o millésimes solo en los años de mejores cosechas. Este 2002 es un Champagne con buen bouquet, rico en aromas sutiles, como sotobosque y pasteleros; con cuerpo, pleno, de gran elegancia y acidez equilibrada y notable amplitud en boca. Recomendado sobre todo para las comidas.

Cuvée Renaissance 2000 Brut 1er Cru

- 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 40% Chardonnay seleccionados entre los mejores viñedos de las propiedades, todas 1er Cru.
- Como en el caso del Brut Millèssime, solo se embotellan las cosechas de los mejores años. En la actualidad destaca el gran 2000.
- De color dorado palido, este champagne presenta en nariz sutiles aromas minerales, afrutados, y florales.
- En boca: fina textura, fruta acida y madura, largo y delicada vinosidad.





Blanc de Blancs 1er Cru

- 100% Chardonnay
- De color dorado y matices verdosos, se caracteriza por ser en nariz fino, floral y cítrico. En boca se muestra herbáceo, fresco, fino, y con notas de fruta y plantas blancas, albaricoques secos, y vainilla.
- Idoneo para acompañar marisco.

Brut Rosé 1er Cru

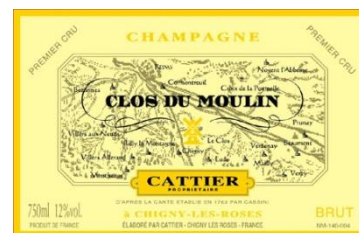
- 90% Pinot Noir y Pinot Menuier, 10% Chardonnay.
- Champagne de larga conservación (4 años como mínimo) y buen envejecimiento en bodega bien acondicionada.
- El Brut Rosé con una burbuja fina y elegante es de color salmón pálido. De su aroma, muy delicado, destacan las notas de fruta roja de bosque. En boca se muestra fresco y de cuerpo redondo.
- Disponibilidad limitada



Clos du Moulin Brut 1er Cru

Assemblage actual: millésimes 1995, 1996, 1998

- Pequeño Clos de 2,2 Ha, uno de los cuatro únicos Clos de todo el champagne, junto con los de Krugg, Bollinger y Philliponnat.
- 50% Pinot Noir y 50% Chardonnay de las mejores añadas del Clos.
- Tirada total, 15.000 a 20.000 botellas numeradas, presentado en un lujoso estuche de regalo.
- Champagne de larga conservación (4 años como mínimo) y buen envejecimiento en bodega bien acondicionada.
- Seleccionado por British Airways y Air France para ser servido en sus vuelos de Concorde.
- Seleccionado por “El Raco de Can Fabes” (tres estrellas Michelin) para ser servido en la noche de fin de año 2000.
- Disponible el 1er embotellado en botella **Magnum**. Serie LIMITADA de 392 bot. para todo el mundo. Presentado en estuche de cuero.



El Clos du Moulin es de color amarillo pálido y tiene una burbuja pequeña que forma una delicada corona. De su aroma, muy elegante, sobresalen las notas pasteleras y a manzana verde. En boca se muestra amplio, muy agradable y de gran personalidad.

Blanc de Noirs Brut

Cattier Blanc de Noirs Brut es una cuvee excepcional compuesta por dos variedades de uva negra del Champagne:

- 70% Pinot Noir
- 30% Pinot Meunier

Un champagne sabroso con leves aromas a frutas silvestres y a violetas, y con una buena estructura que le aporta el Pinot Meunier.



Gama Arabesque

Cattier Gold/Saphir Brut

El Cattier Saphir y el Cattier Gold son dos presentaciones diferentes, en botellas especiales, del Brut Non Millésime.

Ambas presentaciones pueden venir, opcionalmente, estuchadas con la caja "arabesque", realizada en alambre.

La Cuvée Gold se presenta también en magnum de 1,5 l, en estuche de madera barnizada.

Cattier Brut Rosé "Red Kiss"

90% Pinot, 10% Chardonnay

De color salmón, en nariz destacan las frutas rojas, y el pan tostado. En boca es fresco y redondo; con aromas a cereza, fresa, y zarzamora

Botella roja especial con etiqueta metálica, con una tirada anual de 20.000 botellas. Se presenta en estuche "arabesque".



GOLD



SAPHIR



RED KISS

La VODKA 6C de CITADELLE

Citadelle **6C** toma su nombre del Carbono, el elemento más abundante en la naturaleza, y que en su estado más puro y noble es el diamante.

Este vodka "super-premium" Citadelle **6C**, ha sido creado buscando el conseguir la máxima pureza y reflejar el aspecto cristalino del diamante.

En una búsqueda obsesiva por alcanzar la perfección, en su elaboración se tienen en cuenta **6C** ondicionantes fundamentales que debe cumplir un vodka para lograr un perfecto equilibrio entre pureza y suavidad y evitar las notas comunes de los vodkas secos y rudos.

- Suavidad
- Pureza
- Mineralidad
- Finura
- Elegancia
- Aspecto cristalino

La vodka Citadelle **6C** parte de la materia prima más noble, utilizando como base para sus destilaciones únicamente trigo francés cultivado en la fértil región de Beauce, con un subsuelo rico en carbonato cálcico - CaCO₃, conocida por producir el mejor trigo suave y sedoso de Europa.

La vodka Citadelle **6C** se destila **seis veces**.

La vodka Citadelle **6C** se filtra seis veces en carbón. Actualmente es el sistema más eficiente para un tratamiento de calidad y permite conservar perfectamente las cualidades de las materias primas, así como acentuar el aspecto cristalino del producto.

La vodka Citadelle **6C** tiene las siguientes características:

- Nariz: Delicada, ligeramente dulce. Aromas a grano tostado, piel de limón y almendras
- Paladar suave, floral, y ligeramente afrutado.
- Final seco, limpio y cristalino



Vodka **KARLSSON'S** : creando un nuevo concepto de vodka

El propietario y destilador de este nuevo vodka es Börje Karlsson que ha sido el **maestro destilador de Absolut, hasta su reciente jubilación.**

Podríamos encuadrar este vodka en la **nueva dimensión y nueva tendencia de los vodkas superpremium,** ya que se aleja y complementa la línea hoy en día dominante de los sutiles vodkas hiperdestilados, como nuestro Citadelle 6C.

Es un vodka:

- Que procede de una cuidada selección de diferentes tipos de **patata nueva de Cape Bjäre, la región en la que se producen las mejores patatas vírgenes de Suecia**
- De una **única** destilación continua

KARLSSON'S produce diferentes series de vodka:

- **Gold** (assemblage de 7 tipos de patata): muy sabroso e imprime personalidad a cualquier combinado
- **Monovarietales** de patata. Añadas de las mejores variedades y cosechas.

Series muy cortas, de añada, y numeradas:

- **SOLIST 2006** (monovarietal de patatas "solist")
- **GAMMEL 2006** (monovarietal de patatas "gammel")

Recomendamos:

KARLSSON'S GOLD PEPPER

KARLSSON'S GOLD con mucho hielo y un toque de **pimienta** negra Karlsson's.



GOLD CAN CHANGE EVERYTHING
"EL ORO PUEDE CAMBIARLO TODO"


PLANTATION
 - RUM -

"PLANTATION" agrupa a una rigurosa selección de rones de alta calidad y series muy cortas, que corresponden a pequeñas destilerías locales, con el objetivo de reproducir la gran variedad de estilos de rones que se pueden encontrar en cada país, isla, o plantación.

Estos rones artesanales siguen el proceso que data de mediados del siglo XVII y que consiste en una destilación de bases obtenidas del jugo de la caña de azúcar, bien del propio jugo, de una concentración del mismo o jarabe, o de las melazas que quedan tras la extracción de los azúcares cristalizados del jarabe.

Tras una fermentación que puede oscilar de las 12 horas para los rones más ligeros a las más de 2 semanas para los más aromáticos y pesados, se destila en alambiques continuos o "colonne de distillation" o en los tradicionales de doble destilación o sistema "repassé".

Los rones Plantation, en función de su procedencia, se envejecen bien en barricas de roble, bien en barricas que habian contenido bourbon.

Colección Única de Rones Artesanales del Caribe





TRINIDAD 1993
(10 años en barrica)

Rones de aromas ligeros y elegantes, obtenidos por una fermentación rápida. Destilado en columna

Notas de cata:

Ron muy delicado con notas de azúcar de caña, vainilla, caramelo, coco, plátano y crema quemada, sobre un fondo de ahumados muy ligeros. Final de boca limpio y fresco.



BARBADOS 1995
(9 años en barrica)

El suelo compuesto de cal, coral, y cenizas volcánicas da como resultado rones redondos con un toque de ahumado y de cuero. Destilado en columna

Notas de cata:

Ligero y elegante, con notas de piña, vainilla y roble. En boca hay notas ligeras de plátano, marinas - yodo- y un cierto toque ahumado en el posgusto, con dulce, madera, fruta y cuero.

Medalla de Bronce en la San Francisco World Spirits Competition 2004.



NICARAGUA 1998
(8 años en barrica)

Ron tradicional obtenido según el sistema continuo "colonne" a partir del jugo de la caña de azúcar.

Notas de cata:

Complejo y en constante evolución en la copa, este ron desarrolla un amplio abanico de notas gracias a las técnicas ancestrales de fermentación y destilado típicas de Nicaragua. Redondo y con destacadas notas a vainilla y roble.



GRENADA 1998
(8 años en barrica)

De la Isla caribeña de Grenada, fino y complejo, sorprende por su delicada sutilidad. Destilado en columna

Notas de cata:

Aromas de jazmín que evolucionan a notas exóticas de piña, plátano y vainilla.

Medalla de Plata (Best in Class) en la IWSC de 2007



PANAMA 1997
(9 años en barrica)

Ron artesanal destilado en columna.

Notas de cata:

Las barricas americanas en el que ha envejecido le aportan complejidad, con recuerdos herbáceos y de frutas (piña y plátano).

En boca sorprende por sus notas a frutas exóticas, eucalipto, con final a tostados, vainilla y miel.

Este ron destaca por ser expresivo, elegante, bien estructurado y equilibrado

Medalla de Plata en la IWSC de 2007



JAMAICA 1998
(8 años en barrica)

Jamaica elabora una gran diversidad de rones que se diferencian según las tasas de ésteres. En general son ricos y aromáticos, muy buscados para los ensamblajes. Destilación en alambique.

Notas de cata:

Envejecido en pequeñas barricas de roble durante 8 años, es agradable y aromático con frutos exóticos, plátano flameado, té, ciruelas y coco.

Medalla de Plata y calificación de "Highly Recommended" por el Chicago Beverage Testing Institute 2002.



SANTA LUCÍA 2001
(5 años en barrica)

Sus orígenes se traducen en unas notables características de complejidad y equilibrio. Destilación en alambique.

Notas de cata:

Este ron presenta una agradable evolución aromática pasando de notas afrutadas y herbáceas a especias.

Medalla de Plata en la IWSC de 2007



GUAYANA 1990
(13 años en barrica)

Los rones de la región de Demerara son potentes, ricos y densos. Destilación en alambique con melazas (y vinazas para los 'Gran Aroma') Se usan frecuentemente como bonificador para otras apelaciones.

Notas de cata:

Gran riqueza aromática, con notas de almendra, uva, higo seco y ahumados.

La boca es densa y compleja, con una buena evolución de aromas.

Medalla de Oro y calificación de "Excepcional" por el Chicago Beverage Testing Institute 2004

LIMITADO

20 Aniversario Extra Old Barbados - 40% - 70 cl. Extra Old Barbados Rum

Barbados, considerada por los grandes especialistas el lugar de nacimiento del ron, es la tierra en donde primero se cultivó la caña de azúcar en el s. XVII. Hoy en día, Barbados produce uno de los rones más aromáticos y equilibrados del Caribe.

Plantation 20 Aniversario es una mezcla de diferentes rones muy añejos de **Barbados**.

Envejecido en origen en barricas de bourbon durante largos años, luego, en Francia, se trasvasa a pequeñas barricas de **roble francés** por el maestro destilador de Pierre Ferrand (Chateau de Bonbonnet, en Cognac), en donde se afina definitivamente.

Este proceso conocido como “**doble envejecimiento o doble barrica**”, aporta una extraordinaria suavidad y complejidad al ron.

NOTA DE CATA:

Aspecto visual: color ébano con textura glicérica

Aromas: afrutado (plátano, albaricoque), vainilla y tostados

Paladar: muy equilibrado, suave, meloso, y redondo

Final: muy largo y meloso, con recuerdos a vainilla, plátano maduro, caña de azúcar y coco tostado



Ultimos Premios

The Rhum Tasting XP Competition: medalla de ORO.	2010
World Spirits Award: Doble Medalla de ORO	2010
Ultimate Beverage Challenge: EXCELLENT	2010
The International Wine & Spirit competition: Medalla BRONCE	2009
The Beverage Testing Institute: Medalla ORO, excepcional	2009

GRANDE RESERVE



A diferencia de otros rones de su gama, en este caso Plantation ha desarrollado este Grande Reserve como un **assemblage de rones**, buscando el complemento de aromas y sabores.

Para ello Pierre Ferrand ha utilizado su experiencia como productores y destiladores en cognac, en donde históricamente se utiliza la técnica de los assemblages. Concretamente, y para conseguir el equilibrio y el carácter buscado, en este Grande Reserve se utilizan hasta 19 rones diferentes, todos de Barbados.

Ligero, rico y sedoso, destacan aromas de caña de azúcar, vainillas y plátano maduro, con suaves especias como pimienta blanca, tabaco, algo de café, crema quemada y chocolates.

En la **boca** tiene notas dulces de fruta tropical como la piña madura, y algo de cítricos. Deja sabores complejos de dulce, plátano frito, fruta y maderas finas.

Dadas sus **características** gustativas y sus carácter ligero pero sabroso, es un ron que puede tomarse sólo o con hielo y es uno de los mejores rones que pueden encontrarse para ser **mezclado** con cola, o empleado en **coctelería** para elaborar piña colada, mojitos, etc.

Ultimos Premios

The Rhum Tasting XP Competition: medalla de ORO. Best in Class	2010
Concours Mondial de Bruxelles: medalla de ORO	2010
Rums Master uk: Master, 1ER PUESTO	2010
Ultimate Beverage Challenge: 90 puntos. HIGHLY RECOMMENDED	2010
Spirit Journal Rating: HIGHLY RECOMMENDED	2009



Armagnac Castarède



La Maison Castarède es la casa más antigua de Armagnac inscrita en el registro de sociedades. Fundada en 1832 por los antepasados de la familia, la empresa continúa hoy en día en manos de la misma, en su sexta generación, regentada por Florence Castarède.

Además de los almacenes de Lavardac a orillas del río "La Baïse", con un especial microclima que los hace ideales para el envejecimiento de las barricas, la Maison Castarède es propietaria del Château de Maniban, construido en el siglo XVI, rodeado de viñedos propios. En sus casi 170 años de actividad ininterrumpida, Castarède ha atesorado diferentes aguardientes, siendo hoy en día una de las casas de Armagnac con mayor gama propia de millésimes, actualmente desde **1881, en stock**.

La gama de Castarède se compone de los clásicos VSOP, Napoleon y Hors d'Age y de más de 70 millesimes o añadas diferentes, de las cuales más de 50 se encuentran en stock permanente en España.



Armario con 50 millésimes
(13 x 69 x 214 cm)

Algunas añadas de Castarède

- VSOP: Color ámbar, claro y limpio. Nariz muy fresca y natural. Boca marcada por una sensación de frescor, con aromas de ciruela.
- NAPOLEON: Color ligeramente cobrizo. Nariz con aromas de ciruela y frutos secos. Boca suave con algunas notas de rancio.
- HORS D'AGE: Color cobre intenso. Nariz con aromas a cuero y ciruela madura. Boca con ataque muy suave, ciruela madura y especias. > **Medalla de ORO (Best in Class) en la IWSC 2008**
- AÑADA 1979: Caracterizada por sus aromas frutales, principalmente melocotón y ciruela y su larga permanencia en boca.
- AÑADA 1969: Color caoba cobriza, con nariz a maderas exóticas, caja de tabaco y clavo. Muy fresco. Final a especias y tabaco.
- AÑADA 1950: Color ámbar claro. Aroma de fruta confitada y flores secas. Muy delicado, untuoso y aterciopelado. Fondo de copa afrutado.
- AÑADA 1934: Nariz increíblemente rica y elegante, el ataque en boca es franco surgiendo aromas de especias y regaliz. Final muy largo y rico.
- AÑADA 1900: Profundo color ámbar con reflejos verdes y brillantes. Bouquet exquisito con rancio, ciruelas, especias y un toque de vainilla. Muy largo.





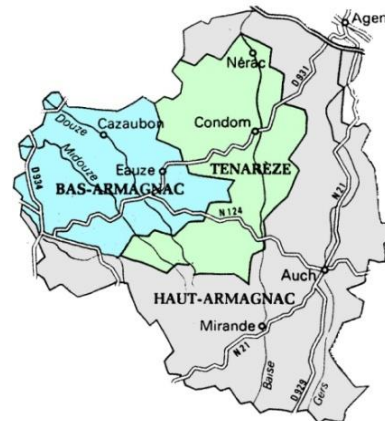
El Armagnac

Considerado el destilado más antiguo de Francia, con escritos que lo referencian desde el siglo XIV, es el resultado de una destilación lenta y continua de los vinos blancos producidos en la región de Gascuña, básicamente de las cepas Ugni blanc, Colombard, Folle Blanche y Bacco blanc, que cubren una superficie de 15.000 ha. En Armagnac operan 5.000 viticultores que proveen a 65 empresas productoras.

La destilación se realiza en el tradicional alambique armagnaqués, de destilación continua, definitivamente legalizado (y patentado) por el rey Luis XVIII en 1818. El aguardiente sale del alambique entre 52% y 72% vol y se pone en barricas de 400 l. hechas de roble del bosque de Monlezun tallado a mano, hasta que el maestro de bodega considera que ha alcanzado un punto de envejecimiento óptimo. En este punto se pasan a barricas “agotadas”, que ya no aportan tanino al aguardiente o se trasvasan a cubas. La disolución al 40 % vol. habitual se realiza por la técnica de las llamadas “petites eaux”, pequeñas adiciones de agua destilada mezclada con armagnac, en etapas sucesivas, para conseguir su perfecta integración.

El Armagnac se divide en tres apelaciones de producción: Bas Armagnac, Ténarèze y Haut Armagnac. El Bas Armagnac produce los aguardientes más delicados y afrutados. El Ténarèze produce destilados más vivos y enérgicos que necesitan de un mayor envejecimiento en barrica. El Haut Armagnac hoy en día se considera una zona poco representativa y supone una parte ínfima de la producción.

En el caso de Castarède, la gran mayoría de sus millésimes corresponden a Bas Armagnac. De acuerdo a la legislación vigente, los envejecidos en el propio Bas Armagnac (Château de Maniban), vienen etiquetados como “Bas Armagnac”. Los envejecidos en sus históricos almacenes de Lavardac (en la región de Ténarèze) vienen etiquetados con la palabra “Armagnac”.



Disfrutar del Armagnac

Se sirve en pequeña cantidad en copa balón o tulipa que permite la concentración de aromas. Al hacerlo rodar suavemente disfrutaremos con sus tonos ambarinos y cobrizos. Ya en reposo se apreciarán las lágrimas que resbalan por las paredes de la copa. La nariz es muy expresiva con notas dulces, frutales, especiadas, florales... Pasearemos pequeños sorbos por la boca hasta que nos impregne de todos sus matices. La copa vacía mantiene un delicado aroma, ya sin alcohol presente. Es el característico “fondo de copa” del armagnac.

Los siete perfumes del Armagnac

De la combinación de los tipos de viñedos gascones, la destilación y el envejecimiento en barrica hecha con buen roble de la zona, resulta lo que se da en llamar “Los siete perfumes básicos del Armagnac”. Son los siguientes: Avellana, Melocotón de viña, Violeta, Flor de tila, Vainilla, Ciruela y Pimienta. A ellos hay que añadir los aromas de vino rancio.

Siendo éstos los principales, otras notas que también se encuentran en los armagnacs son los siguientes: maderas exóticas, fruta madura, fruta confitada, tabaco, cuero, especias como el clavo, caña de azúcar, palo de regaliz, flores secas y sotobosque.



Coeur de Lion

El Domaine Coeur de Lion está situado en pleno corazón del Pays d'Auge, muy cerca de Pont-l'Évêque. En 1991 la destilería se trasladó a su actual emplazamiento, ocupando un antiguo edificio de los siglos XVI y XVII, tras ser cuidadosamente rehabilitado siguiendo fielmente las características originales de la arquitectura de la región de Auge.

Mr. Christian Drouin, descendiente de destiladores y actual propietario de la casa, mantiene la más estricta tradición en todo el proceso de producción del Calvados. Así, para la producción del Calvados Coeur de Lion solo se emplean las mejores variedades de manzana del Pays d'Auge, se aprovecha el jugo de la primera prensada y se destila en un alambique artesanal de 1946.

Se suelen utilizar, en segunda pasada, barricas de roble pequeñas, que anteriormente han contenido Jerez o Porto. Ello reduce los aportes de taninos del roble al Calvados, afinando el destilado y confiriéndole un acabado especialmente delicado.

Premios y medallas

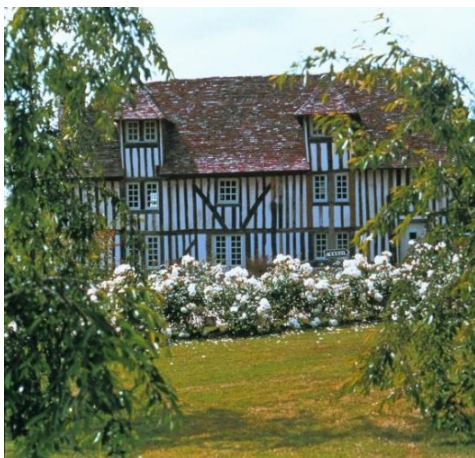
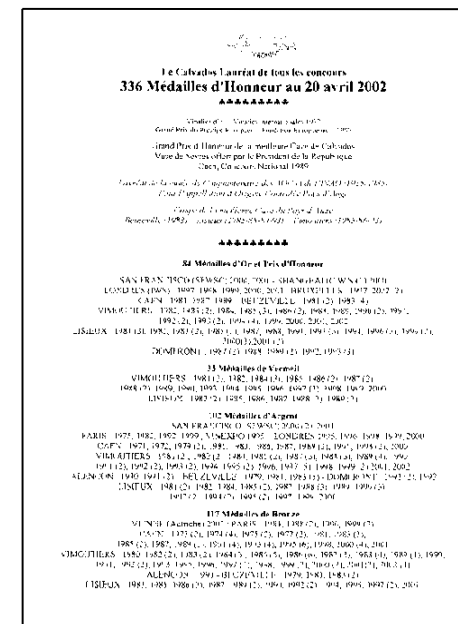
Su calidad ha sido ampliamente reconocida en multitud de certámenes internacionales, consiguiendo en los últimos años más de 387 medallas, 92 de ellas de oro.

Además de importantes reconocimientos en prensa especializada en todo el mundo, Coeur de Lion fue galardonado en 1995 con el "Gran Premio del Prestigio Europeo", concedido por la Fundación Europea, que preside el Príncipe Henrik de Dinamarca. El premio fue concedido por:

"Por el conjunto de una producción que representa la quintaesencia del Calvados; su fama se basa en la paciencia y los atentos cuidados que lo rodean, siendo sus grandes virtudes el color, los aromas, el vigor y la permanencia en boca. Para el propietario de la marca, el control de la calidad va mucho más allá que las exigencias de la legislación."

En 1994, el Ministerio de Cultura Francés y el Consejo Nacional de las Artes Culinarias nombraron 100 "Lugares Notables del Gusto". Entre ellos, y representando al Pays d'Auge se encontraba el Domaine Coeur de Lion. La mención tenía por finalidad:

"Esta distinción oficial tiene por vocación valorar establecimientos excepcionales en el plan cultural, turístico y gastronómico..."





Gama clásica

La gama clásica de Coeur de Lion se compone de los productos siguientes:

(1) SELECTION: Se trata de un “Denominación Calvados Controlado”, joven, fresco y con intensos aromas frutales.

(2) FINE CALVADOS: Es un Calvados Pays d’Auge, criado más de tres años en pequeños toneles de roble. De color oro pálido, aroma afrutado y franco en boca, mantiene aromas de manzana.

RESERVE: Es un Pays d’Auge, mezcla de aguardientes de más de cuatro años. Amarillo dorado, aroma de fruta y flores, finamente amaderado.

(3) V.S.O.P: Es un assemblage de diferentes Calvados del Pays d’Auge que dan como resultado aromas de frutas, flores y especias. Ligero y con una buena permanencia en boca.

(4) HORS D’AGE: Este Pays d’Auge, premiado en diferentes concursos internacionales, es un Calvados de más de 15 años. Tiene un bouquet complejo y equilibrado. Sus aromas de fruta sobresalen sobre un fondo de madera y especias. Redondo y muy largo.



Millésimes

Coeur de Lion es conocido por sus importantes Calvados de reserva y por los de añada o millésimes. Estos últimos proceden de reservas familiares y de una colección de Calvados muy añejos adquiridos a productores famosos y en ocasiones fruto de herencias. Algunos de ellos han obtenido las recompensas más prestigiosas, medallas de oro y plata, entre otros en Vinalies d’Or; en diferentes ediciones de la International Wine & Spirit Competition, World Spirit Competition, International Spirit Challenge y en diferentes catas de medios especializados.

La gama actual comprende

las siguientes añadas:

15 AÑOS	1984	1976	1968	1958
20 AÑOS	1983	1975	1967	1957
25 AÑOS	1982	1974	1966	1953
30 AÑOS	1981	1973	1965	1948
35 AÑOS	1980	1972	1964	1947
	1979	1971	1963	1946
	1978	1970	1962	1945
	1977	1969	1961	1939



Presentaciones y tamaños Especiales

Además de las presentaciones tradicionales, la Maison “Coeur de Lion” embotella sus Calvados en una serie de presentaciones y tamaños especiales. Los más habituales son los siguientes:



Fontaine de 3,0 l.

Renana de 35 cl.



La Pomme Prisonnière
(en 100 cl y 50 cl)



El Calvados

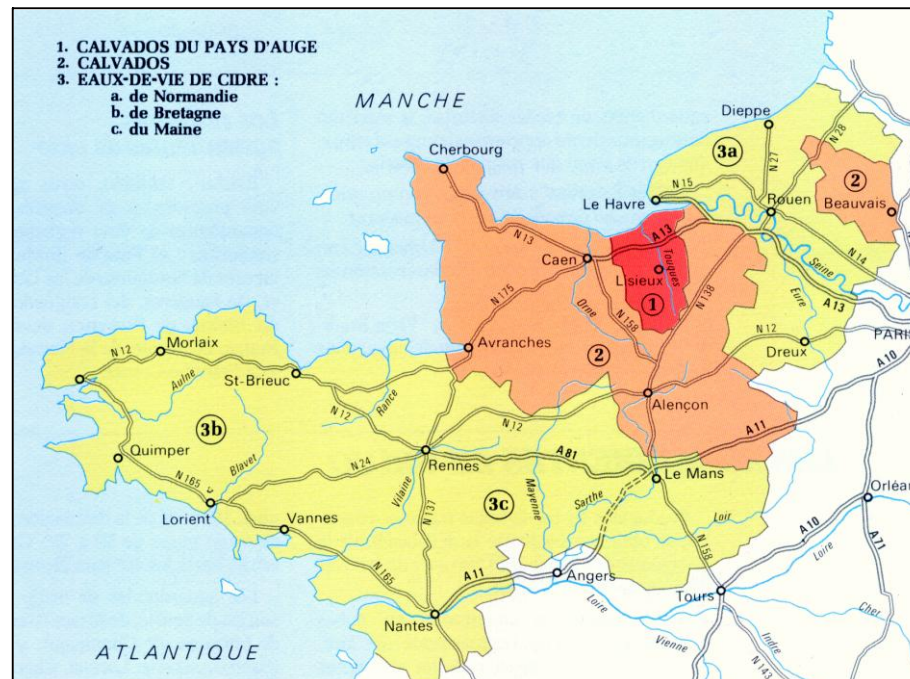
El Calvados es el destilado de sidra, producido en ciertas comarcas de Normandía, según una reglamentación específica.

Legalmente se aceptan 48 variedades de manzana, - manzanas de sidra -, que se clasifican en cuatro grandes variedades: “dulces”, “agridulces”, “amargas” y “ácidas”. Se suele aceptar que la mezcla ideal de manzanas para un buen Calvados debe estar compuesta de un 40% de manzanas dulces, un 40% de amargas y un 20% de ácidas.

El origen del Calvados se remonta al siglo XV en que fue introducido por los navegantes normandos que aprendieron la técnica de los destiladores españoles de la época.

Existen dos Denominaciones de Origen Controladas, “Calvados Pays d’Auge” y “Calvados”.

“**Calvados Pays d’Auge**”, es la denominación más importante de la región y ampara a los destilados producidos en un territorio específico y que se obtiene, obligatoriamente, por una doble destilación en alambiques del tipo “charentais”. La primera destilación produce las llamadas “petites aux” que son destiladas de nuevo. En la segunda destilación se toma solo la parte central o corazón del destilado.



Los requisitos de la denominación Pays d’Auge son las siguientes:

- Partir de manzanas de variedades autorizadas que procedan únicamente de la zona del Pays d’Auge, produciendo la sidra por los métodos naturales tradicionales.
- Destilar la sidra por el método de doble destilación.
- Superar una prueba (análisis y cata) del Instituto Nacional de las Apelaciones de Origen Controladas.

La denominación “**Calvados**”, puede elaborarse indistintamente en un alambique “charentais” o en un alambique de los llamados de “primera tirada”, de destilación continua o discontinua.

En todos los casos el Calvados debe envejecer en barricas de roble durante un período mínimo de dos años.



COGNAC PRUNIER

La Vieille Maison

La Maison Prunier, también conocida como “La Vieille Maison”, es una de las casas más antiguas del Cognac. Sus orígenes se remontan a 1700, cuando Jean Prunier, Notable de La Rochelle, y reputado experto en Cognac, empezó a enviar vinos y Cognac a todo el mundo.

Desde entonces, hasta la actualidad, el negocio ha permanecido en manos de la familia. Entre los siglos XVIII al XIX, se consolidó el negocio comprando viñas en Cognac, cerca de St. Jean d'Angély, creando una delegación en Europa Central para abastecer los importantes mercados de Viena y Moscú, y abriendo un selecto negocio de importación y distribución en Australia. Desde 1880 y durante todos estos años ha recogido importantes premios en las ferias y exposiciones más destacadas del mundo.

Hoy en día, la cuarta generación de la familia, que continúa teniendo la mayoría de las acciones, está representada por Claude Burnez, Presidente y Director de la Maison Prunier.

Prunier mantiene invariables unas características diferenciales respecto a los cognacs comerciales: cantidades muy limitadas de todos sus productos, no adiciona caramelo para retocar el color del destilado y mantiene series “viejo estilo” como el “20 Ans”, especificando las añadas de los destilados que intervienen en cada edición del mismo.





Gama

La gama de productos comercializada habitualmente por la Maison Prunier es la siguiente:

- PRUNIER, FINE COGNAC
- PRUNIER, V.S.O.P.
- PRUNIER, V.S.O.P. ORGANIC
- PRUNIER, NAPOLEON
- PRUNIER, RESERVE DE LA FAMILLE
- PRUNIER, X.O. TRES VIELLE GRAND CHAMPAGNE
- PRUNIER, X.O. CUVÉE ROYAL EST. ROMESNIL
- PRUNIER, 20 ANS
- CHATEAU DE BRIVES (X.O. MAS DE 20 AÑOS)



V.S.O.P.



X.O. PRESTIGE
-DIAMOND-



X.O. MELODIE
-RAISIN-

Además de sus presentaciones clásicas, Prunier embotella algunos de sus cognacs en tamaños y botellas especiales.

Entre otras puede encontrarse la botella Seduction de 50 cl con estuche, la Bahía de 35 cl con estuche de madera opcional y la Fontaine de 1,5 l. con grifo en su parte inferior.

Otras presentaciones especiales de lujo, en cristal fino son la botella "BACCARAT" y la botella DIAMOND", ambas de 70 cl.



Tamaños especiales:

1. Seduction 50 cl ; 2. Bahía 35 cl ; 3. Fontaine 1,5 l



Cognac Pierre Ferrand

El cognac Ferrand se elabora en el Domaine du Logis d'Angeac, en pleno corazón de la Grande Champagne, la mejor zona del Cognac, también conocida como 1er Cru del Cognac.

Aprovechando sus excelentes reservas, Pierre Ferrand se ha especializado en la gama más alta de cognac, con series muy especializadas como la "Memoire" en la que se encuentra entre otras añadas, un millesime de 1914.

Desde 1995 las más prestigiosas revistas del sector han premiado a esta gran gama de cognacs con más de 90 medallas casi todas de oro, recalando así su excelente calidad.



AMBRE (10 Años)

De color dorado. Gracias a la técnica de envejecimiento y de reducción empleada, este cognac posee un gran aroma a frutas y flores. Nariz clara y delicada, con ligeras notas a mandarina y vainilla. **Medalla de Oro en "THE BEVERAGE TESTING INSTITUTE : 2004"**

RESERVE (20 Años)

Este cognac complejo de color oro fino, destaca por sus aromas a uva recién vendimiada. En boca es persistente y suave. **Medalla de Oro en "SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION RESULTS: 2004"**

SELECTION DES ANGES (30 Años)

Sorprendentemente largo en boca, este cognac destaca por sus aromas complejos, ligeros, y con un toque de especias. De color dorado añejo, en paladar tiene ciertos recuerdos a nuez, vainilla y regaliz. **Medalla de Plata en "SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION RESULTS: 2004"**

ABEL (45 Años)

Disponible en cantidades limitadas. De color viejo y con reflejos de rubí, tiene aromas frutales, como a pera e higo. **Medalla de Oro en "THE BEVERAGE TESTING INSTITUTE : 2004"**

ANCESTRALE (70 Años)

Elaborado a partir de cognacs destilados en 1920, 1921, 1923, y 1924, es comparado en muchas ocasiones con un gran vino millésime por su sutileza y complejidad. De color caoba, ofrece una excepcional riqueza aromática que combina notas a nuez, ciruela, cuero, y tabaco.

MILLÉSIMES

Edición limitada de excepcionales millésimes. Embotellados en replicas de botellas de 1900, esta serie viene acompañada de certificados oficiales. En la actualidad destaca el de **1914** del que tan solo quedan unas **70 bot.** para todo el mundo. Otros millésimes que componen esta colección son: 1973/74/75/ y 76.





Domaine ALBERT HERTZ



Vinos de Alsacia de cosecha propia

Albert Hertz es un joven viticultor de Eguisheim que, tras finalizar sus estudios de viticultura en Beaune en 1977, retomó el negocio familiar cuyos orígenes se sitúan en 1843.

A la manera tradicional, se destina cada finca a variedades diferentes, vinificándolas por separado

Los viñedos, situados en Eguisheim, tienen una edad media de 30 años.

La vendimia es manual y la vinificación se realiza en cubas de roble a la manera tradicional, con el empleo de las técnicas más modernas.

Desde 1982, el Domaine Albert Hertz ha reducido progresivamente el empleo de abonos y productos químicos, tendiendo a un cultivo natural y ecológico, con el máximo respeto al entorno natural.

El Grand Cru Eichberg

Los terrenos del "Grand Cru Eichberg" tienen una magnífica orientación Sur - Sureste. Arcillosos, calizos y levemente silíceos, descansan sobre conglomerados calcáreos y margosos. Sus vinos, de un acusado carácter, equilibrados y de gran clase, se caracterizan por una plenitud de aromas originales y complejos.

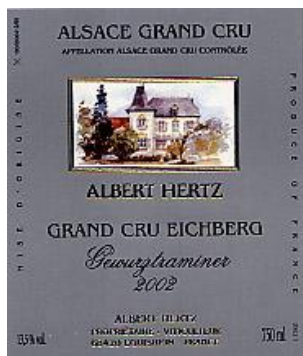
En el Grand Cru Eichberg, Albert Hertz cultiva RIESLING, TOKAY-PINOT GRIS Y GEWURZTRAMINER

Los vinos de su Grand Cru Eichberg son de larga conservación, entre 9 a 12 años, según las cosechas.



GEWURZTRAMINER 2004

"GRAND CRU EICHBERG"



El Gewurztraminer se considera el máximo exponente de los vinos de Alsacia con una reputación única entre toda la viticultura mundial por su maravillosos aromas afrutados.

Amplio, potente, largo y sostenido, en nariz revela una gran complejidad y variedad de aromas: menta, miel, notas de fresa y frutas como el lichy y el albaricoque, especias y rosas. En boca se muestra suave y sabroso, especiado con notas de clavo y nuez moscada, flores y canela. Amplio y de final redondo, poderoso, elegantemente amargo y muy largo.

Terrenos: Margo – calizos, orientación Sur

Viñas: 100% Gewurztraminer . Edad media de las viñas, 35 años.

Vendimia: Manual, recolectada el 16 Oct. 2002. Prensado en racimos enteros

Fermentación: 2 meses en cuba a temperatura controlada

Crianza: 5 meses en cuba de roble

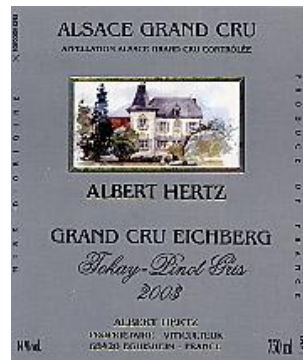
Características: Puede beberse tanto como aperitivo como para acompañar quesos grasos como el Roquefort o el Munster de sabor profundo. Encuentra su mejor complemento en el delicado y aromático foie gras de pato. Se recomienda servir entre 8/12° C.

Conservación: Hasta 2010

Premios: En 1993, la añada 1990, obtuvo la Medalla de Oro en IWSC de Londres. En 2001, la añada 1998, obtuvo la Medalla de Oro el Concurso Mundial de Bruselas. En 1995, 1997, y 1998, las añadas 1993,1995 y 1996 (respectivamente) obtuvieron la Medalla de Plata de IWSC de Londres

TOKAY - PINOT GRIS 2006

"GRAND CRU EICHBERG"



Una de las variedades menos conocidas y extendidas de Alsacia, el Tokay-Pinot Gris ha despertado en los últimos años un renovado y entusiasta interés entre los conocedores y amantes de los grandes vinos alsacianos.

Es un vino de tintes dorados, que combina la delicadeza con el cuerpo. Lleno de aromas, entre ellos apuntan ahumados, frutos secos y notas florales y minerales; en boca es elegante, amplio, con ligeros toques de verdor y hierbas aromáticas. Expresivo y de final largo, elegante y pleno de nobleza.

Terrenos: Margo – calizos, exposición Sur

Viñas: 100% Tokay Pinot Gris. Edad media de las viñas 30 años

Vendimia: Manual, recolectada a mediados de septiembre

Fermentación: 3 meses en cuba a temperatura controlada

Crianza: 7 meses en cuba de roble

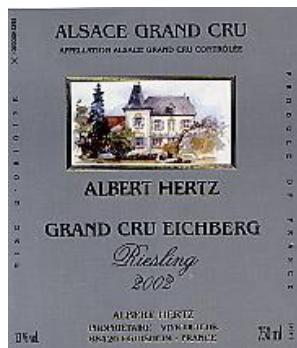
Características: Gran vino seco y robusto. Es un gran complemento para charcutería, entrantes, champiñones, foie gras de oca, y platos de carne blanca. Puede servirse asimismo con quesos de cabra. Se recomienda servir entre 8/11° C

Conservación: Hasta 2012

Premios: Años 1993, y 1994. Las añadas 1991 y 1992 reciben la Medalla de Plata en IWSC London. Año 2000. La añada 1998 recibe la Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas



RIESLING 2006
"GRAND CRU EICHBERG"



Dentro de los vinos clásicos alsacianos, el Riesling se caracteriza por su perfecto equilibrio entre fortaleza y suavidad.

En nariz destacan potentes aromas florales y de frutos exóticos, piña, mango, lichy, y una ligera nota de sobremaduración; equilibrado en boca con notas herbáceas y puntas de frutos rojos, frescor sostenido, y elegante nota amarga. Largo con cuerpo.

Terrenos: Margo – calizos, orientación Sudeste

Viñas: 100% Riesling . Edad media de las viñas, 22 años.

Vendimia: Manual, recolectada el 10 Sep. 2002.

Fermentación: 2 meses + batonnage en cuba de roble

Crianza: 4 meses en cuba de roble

Características: Es un vino seco y muy elegante, ideal para acompañar marisco, aves y pescado

Conservación: Hasta 2010

Premios: En 1993, la añada 1988 obtuvo la medalla de Oro y la mención de Mejor Riesling seco del Mundo en la IWSC de Londres

En 1994 2004 y 2006, las añadas de 1990, 2001 y 2004 consiguieron respectivamente sendas medallas de Plata en la IWSC de Londres. La añada de 2004 consiguió, además, la mención de mejor vino de su categoría en la edición de 2006.

En los concursos de los años 1989, 1999 y 2004 del Concours Mondial de Bruxelles, consiguieron medallas de Plata las añadas 1996, 1997 y 2001, respectivamente.

Las añadas de 1997 y 1998 consiguieron ★★★ (cuatro estrellas) en Decanter los años 1999 y 2000 respectivamente.

GEWURZTRAMINER 2000

"GRAND CRU EICHBERG"

SELECTION DES GRAINS NOBLES



Uno de los vinos más característicos de Alsacia y considerado entre los mejores de Francia, se elabora a partir de la variedad Gewürztraminer afectada por la "botrytis cinerea" o podredumbre noble.

Terrenos: Margo – calizos, orientación Sudeste

Viñas: 100% Gewurztraminer . Edad media de las viñas, 35 años.

Vendimia: Manual en pasadas sucesivas a finales de Octubre 2000.

Fermentación: 1 mes a temperatura controlada

Crianza: 6 meses en depósito de acero inoxidable

Características: El vino es untuoso, intenso, rico y dulce, complejo y con muy buena concentración, fresco y con una gran relación entre dulzor y acidez que augura un buen y largo envejecimiento.

En nariz sobresalen notas muy complejas y entre ellas, mentoladas y de fruta roja de bosque sobre un soporte mineral.

La boca es golosa, con fresas y fruta tropical, suave y sabrosa con unas delicadas notas ácidas. Final ligero y untuoso.

Conservación: Hasta 2020



PREMIOS INTERNACIONALES

Viticultor del año 1993 , The International Wine and Spirit Competition.

Mejor Riesling del Mundo en 1997 , The International Wine and Spirit Competition.

Mejor Vino Blanco del Mundo en 2002 , Concours Mondial de Bruxelles

RIESLING GRAND CRU EICHBERG

- **Mejor Riesling seco del Mundo** en IWSC London 93
- **Medalla de Oro (añada 1998)** en IWSC London 93
- **Medalla de Plata (añada 1990)** en IWSC London 94
- **Medalla de Plata y mejor en su categoría (añada 2004)** en IWSC London 06
- **Medallas de Plata (1996, 1997 y 2001)** en Concours Mondial de Bruxelles 98, 99 y 04
- **★ ★ ★ ★ (Añadas 1997 y 1998)** en Decanter 1999, 2000
- **Medalla de Plata (añada 2001)** en I.W.C London 04

GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE

- **Medalla de Oro (añada 1989)** en IWSC London 94
- **Medalla de Plata (añada 1998)** en I Intervin Toronto 01

TOKAY-PINOT-GRIS GRAND CRU EICHBERG

- **Medalla de Oro (añada 2000)** en Pinot Gris du Monde 06
- **Medalla de Plata (añadas 1991 y 1992)** en IWSC London 93 y 94
- **Medalla de Plata (añada 1998)** en el Concours Mondial de Bruxelles 2000

GEWURZTRAMINER GRAND CRU EICHBERG

- **Medalla de Oro (añada 1990)** en IWSC London 93
- **Medalla de Oro (añada 1998)** en el Concours Mondial de Bruxelles 2001
- **Medallas de Plata (añadas 1993, 95, 96 y 04)** en IWSC London 95, 97, 07

IWSC → International Wine & Spirit Competition

I.W.C → International Wine Challenge