



Alma
of Spain

Productos Gourmet
con
Alma española

Alma of Spain es un proyecto Familiar, que comenzó en el año 2.014 con la mayor de las ilusiones y la ambición de tratar de dar a conocer y compartir los productos de mayor calidad de nuestra tierra.

Nuestra idea Fundamental es transmitir al resto del Mundo el Alma de España, su tradición y su sabor. La calidad de nuestra gastronomía, única en el Mundo.

Todos nuestros productos son seleccionados cuidadosamente por su alta calidad, producidos y envasados en sus respectivas zonas de origen para que no pierdan ni un ápice de las condiciones que los hacen únicos.

Alma of Spain is a Family project began in 2014 with the greatest excitement and the ambition of trying to raise awareness and share the highest quality products of our land.

Our basic idea is to convey to the world the soul of Spain, its tradition and its taste. The quality of our cuisine, unique in the world .

All our products are carefully selected for their high quality, produced and packaged in their areas of origin to avoid losing none of the conditions that make them unique .



Vinos
Wines



Los antiguos pobladores de la región ya lo sabían. Esta tierra inimitable produce algo inimitable.

El arte de hacer vino en la Ribera del Duero

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

The history of Ribera del Duero has gone in parallel to the union of the vineyards and the wine, the fruit of grapevines throughout its landscape and the personality and culture of its people. The old settlers of the region already knew it: this is an inimitable land which produced something inimitable.



Ribera del Duero

Young Wine

Con una elaboración lenta y suave para extraer los mejores taninos que nos ofrece la uva. Color Rojo profundo. Nariz intensa de Fruta roja madura, especias y regaliz. La boca concentra los aromas afrutados y florales del tempranillo.

With a smooth and slow production in order to extract the best tannin from the grapes, it shows a deep red colour to the eye. In the nose intense red ripen fruit, essences and liquorice. In the mouth it concentrates the fruity and flower aromas of the tempranillo grape.

Vendimia Seleccionada

Selected harvest

Nuestra Joya. Elaborado tras catas meticulosas de la uva, es procesada con máximo cuidado y una selección rigurosa para obtener la esencia del viñedo. Floral, Fruta negra, con madera armoniosa en nariz, la boca potente tensada hasta el final por el frescor de la caliza.

Our youngest jewel, well prepared through precise grape tastings, processed with great care and a rigorous selection to obtain the essence of the vineyards. For the nose, floral, dark fruit aroma. In the mouth powerful taste of fresh limestone to the end.





Denominación de Origen Calificada

La tradicional vocación de excelencia de los vinos de Rioja les ha permitido consolidar su imagen de prestigio entre los consumidores y convertirlos en la referencia en cuanto a calidad para la vitivinicultura española, tanto con sus vinos de estilo más clásico, cuyas cualidades únicas para el envejecimiento son admiradas por los consumidores de todo el mundo, como con una nueva generación de vinos innovadores.

The traditional vocation for excellence of Rioja wines has allowed them to consolidate their image of prestige among consumers and become a reference regarding quality in Spanish wine culture, both for its classic wines, with unique aging features admired by consumers world wide, and for the new generation of innovative wines.



Reserva Reserve

Corresponde a vinos muy seleccionados con una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en barrica.

This denominates selected wines with a minimum of 36 months aging between oak barrel and bottle, of which at least 12 should be in barrel.





Los vinos de Toro cuentan con una gran tradición. Sus orígenes son anteriores al asentamiento de los romanos. En la Edad Media fue considerado un bien de gran aprecio, siéndole concedido privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida. Se llenaron con estos vinos bodegas reales y navíos que alcanzarían las tierras del nuevo mundo.

The wines from the Original Denomination of Toro are of great tradition. Its origins are previous to the establishment of Roman in Iberia. During the Middle Age, it was considered as a great appreciation good, conceding it royal privileges by allowing its commercialisation in cities where other wines were forbidden. These wines were stored in royal wine cellars and kept in holds of the ships that reached lands of the new world.



Tinta de Toro 100%

Tinta de Toro 100%

De color muy profundo, se destacan en nariz aromas de compota de fresa, cacao puro y toques florales. La boca afrutada de la uva fresca, desarrolla una estructura de mucha intensidad.

Of deep colour to the eye, and strawberry compote, pure cacao and flower touches aroma for the nose. In the mouth you can taste fruity fresh grape, developing a great intensity structure.



Aceite de oliva
Olive Oil

Virgen Extra

Extra Virgin

Nuestro aceite es producido en la Sierra Sur de Jaén, en la zona limítrofe con Córdoba y Granada. Se extrae de aceitunas maduras de entre seis y ocho meses, justo en el momento que contienen su máxima cantidad de aceite lo que suele ocurrir a finales de otoño.

Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de las aceitunas utilizando únicamente procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables.

Our oil is produced in the south of Jaén's Sierra, in the border area with Córdoba and Granada. It is obtained from several varieties of six to eight months ripened olives, in the precise moment they contain the maximum quantity of oil, which normally happens by the end of autumn.

This kind of superior quality olive oil is extracted directly from the olives using solely mechanical means, which helps to preserve its impeccable smell and flavour.



Virgen Extra

(Variedad Picual)

Extra Virgin

(Picual Variety)

Es un aceite monovarietal, producido por una sola variedad de aceituna la llamada "Picuda". Esta variedad se da fundamentalmente en la zona de Jaén, Córdoba y Granada.

Son aceites de gran personalidad, con mucho cuerpo y con elevada puntuación de "Frutado de aceituna verde", apreciándose en él sabor a la hoja de olivo.

This is a original oil made out of just one kind of olive called "Picuda". This variety is grown basically in the area of Jaén, Córdoba and Granada.

This is an olive oil of great personality, full body and has a high score of "green olive fruity", which can be noticed by its olive leaf flavor.

Virgen Extra

en Rama

(Cosecha temprana)

Extra Virgin (Early Harvest)

Este aceite es producido con las primeras aceitunas de la cosecha, sin filtrar, lo que es un autentico zumo de aceituna.

This olive oil is produced by the first olives gathered in the harvest, without staining, which makes it a real olive juice.



Ibéricos de Guijuelo
Iberians from Guijuelo

Nuestro Jamón ibérico de la más alta calidad, producido en Guijuelo (Salamanca) se pueden reconocer los caracteres que hacen de este producto la joya de la gastronomía ibérica y satisfacen los paladares más exigentes. Desde su morfología, Fruto de la cuidadosa selección de cerdo ibérico, hasta su sabor y aroma Fruto de la montanera en alguna de las mejores dehesas de la península y su lenta maduración y curado en nuestras bodegas naturales.

In our high quality Iberian Ham, produced in Guijuelo (Salamanca), can be recognized the Features which makes one of Spanish gastronomy jewels out of this product and Fulfill the most refined palates. From its morphology, the result of the finest selection of Iberian pigs, to its Flavor and aroma due to the acorn graze in some of the best grazing lands of the peninsula and its slow maturing in our natural warehouses.



Jamón de Cebo
Cebo Iberian Ham

Jamón de Bellota
Acorn Iberian Ham

Jamón Ibérico Puro
Pure Iberian Ham



Sal



Sal ahumada de Sierra Nevada

Smoked salt from Sierra Nevada, Spain

Sal producida de manera natural, solamente a través de la energía del sol y el aire, libre completamente de aditivos químicos.

Esta sal natural procede de un río subterráneo de agua salada, en Sierra Nevada (España), que una vez evaporada el agua, queda una sal blanca completamente libre de contaminaciones. Nuestra sal ahumada de "Sierra Nevada" es la ideal para su uso diario. La sal, está ahumada para transmitir a sus carnes o pescados el sabor de la parrilla.

Salt produced naturally, only with the energy of the sun and wind and free of any chemical additives.

This natural salt it comes from an underground river of salt water in Sierra Nevada, Spain. Once the water is evaporated, its achieved a completely free contaminations white salt. Our "Sierra Nevada" smoked salt is the ideal salt for day-to-day use. Salt is smoked to convey the best barbecue flavor in your dishes.



PRODUCIDO Y ENVASADO
EN ESPAÑA

www.almaofspain.com