

# BRANDY



## INTRODUCCION

- El Brandy en Holandés es “vino quemado”. Es un aguardiente obtenido a través de la destilación del vino, casi siempre con un 36/40% de volumen de Etanol.
- El Diccionario de la Real Academia Española en la voz “VINO” define el “vino de quema” como: “ el destinado a la destilación por carecer de condiciones para el consumo”. Esos vinos de quema se exportaban a Holanda, pero ya quemados, de ahí la denominación holandesa. La destilación se hacía en España. Se llamaban y llaman “holandas” por su principal histórico mercado (Holanda).
- En brandy como se conoce hoy, apareció en el SXII, y se hizo popular en el siglo XIV.
- En España las dos principales regiones productoras de brandy son Jerez y el Penedés.
- En Francia se le conoce como Coñac, debido a la zona de origen del mismo.

## NUESTRO BRANDY GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer brandy que se presenta para consumo individual.
- Tiene una graduación de **40% VOL.**
- Procedencia española.

## CATA

- Nuestro Brandy Gotas del Marqués es de color topacio,
- Su aroma es intenso con notas a almendra, vainilla y caramelo.
- Tiene un sabor potente y persistente.

## AGUARDIENTE DE ORUJO



### INTRODUCCION

- Es la bebida espirituosa elaborada mediante fermentación y destilación de orujos y lías obtenidas a partir de uvas cosechadas.
- Especialmente popular en Galicia.
- La descripción de los alambiques para la destilación de orujos aparece ya en el S.XVII. Se supone que las destilaciones de orujo y vino empiezan en Galicia entonces, debido a la facilidad con la que los alquimistas de los diferentes conventos y órdenes religiosas se transmitían sus conocimientos y, también, a través del Camino de Santiago.
- Es, como todo el mundo sabe, el elemento base de la popular “Queimada”, cuyo origen se establece en los S XI y XII, coincidiendo con la construcción de la Catedral de Santiago.
- Nuestro “Orujo” es la “bagaçeira” portuguesa ; “marc” para Francia y países de habla inglesa y “grappa” para Italia.

### NUESTRO AGUARDIENTE DE ORUJO GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer aguardiente de orujo de uso individual.
- Tiene una graduación de **40% VOL.**

### CATA

- Nuestro aguardiente de Orujo Gotas del Marqués es cristalino y transparente.
- Su gusto es fuerte, potente, prologando su sabor en la boca largo tiempo.
- Su aroma es el de los aguardientes más puros.

## CREMA DE LICOR



### INTRODUCCION

- Bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares.
- Las cremas de licor gallegas suelen contener entre 15% y 17% grados alcohólicos.

### NUESTRA CREMA DE LICOR GOTAS DEL MARQUES

- Es la primera crema de licor que se presenta para consumo individual.
- Tiene una graduación de **19% VOL.**
- Contiene lácteos, caramelo, vainilla y toffe.

### CATA

- Nuestra crema de licor es de color avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa.
- Su aroma es intenso, dulce, con notas a caramelo y a licor café.
- Su sabor es muy suave, dulce y goloso.

## ANIS SECO



### INTRODUCCION

- Bebida espirituosa que recibe su nombre del fruto de la planta con la que suele estar hecho; la Pimpinella Anisum, conocida en castellano como “ANIS”.
- Para la elaboración de este licor no sólo se usa el Pimpinella Anisum, sino también el Badian, Hinojo, e incluso otros frutos y semillas con Anetol.
- La planta del Anís es originaria del Asia Menor. Fue cultivada ya 2.000 años antes de Cristo por los egipcios; sigue siendo muy cultivada y actualmente es poco menos que imposible que encontrarla en estado silvestre,
- La legislación comunitaria distingue hasta 5 denominaciones de venta de bebidas espirituosas de alta graduación basadas en el Anetol.
- El anís Seco es típico de Chinchón (Madrid), es muy seco, no sólo en el sentido de carecer de dulzor, sino también en el sentido de no estar mezclado con otras sustancias y aromas.

### NUESTRO ANÍS GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer anís presentado en monodosis.
- Tiene una graduación de **40% VOL.**
- Es seco, con ausencia de azúcar en su composición.

### CATA

- Su color es completamente cristalino
- Su aroma es limpio y goloso
- Su sabor es intenso, franco a anís destilado.

# SCOTCH WHISKY



## INTRODUCCION

- Bebida alcohólica obtenida por destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz, y posterior envejecimiento en barriles de madero, tradicionalmente de roble blanco.
- Se comercializa con un contenido alcohólico de entre 40 y 62% del volumen.
- Aunque se cree que el whisky ya existía varios cientos de años antes, el primer escrito recogido del whisky data de 1405 en Irlanda.
- En realidad, en gaélico, al whisky se le llama “Uisge Beatha” o “Agua de Vida”.
- Hay más de 7 tipos de whisky según sus componentes y tipos de elaboración.

## NUESTRO SCOTCH WHISKY GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer whisky presentado en monodosis.
- Tiene una graduación de **40% VOL**.
- Nuestro whisky es de procedencia **escocesa**. Es un whisky destilado y añejado exclusivamente en Escocia, donde se producen los más renombrados whiskies del mundo.
- Ha envejecido en barricas de roble en Escocia durante no menos de 3 años.

## CATA

- Presenta un color dorado ambarado que recuerda al caramelo.
- Su aroma es dulce e intenso.
- Su sabor es potente, goloso con amplio final, seco y ligeramente amargo.

## RON DOMINICANO AÑEJO



### INTRODUCCION

- Bebida que se obtiene a partir de la caña de azúcar por fermentación, destilación y envejecimiento, generalmente en barricas de roble o cerezo.
- Se cree que el desarrollo de bebidas fermentadas a partir de la caña de azúcar ocurrió en la antigua Grecia, aunque el ron se menciona por primera vez en documentos de Barbados.
- Su origen se remonta a la época en la que Cuba era española y los soldados combinaban café con ron para coger "corajillo", de coraje, y de ahí, carajillo.

### NUESTRO RON DOMINICANO AÑEJO GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer Ron envasado en monodosis.
- Por qué dominicano? Porque en el Caribe, y en concreto, en la República Dominicana se elabora uno de los mejores rones del mundo.
- Tiene una graduación de **40% VOL**.
- Por qué añejo? Porque procede de aguardientes que han permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a un año.

### CATA

- Nuestro Ron Dominicano Gotas del Marqués es de color topacio.
- Su gusto recuerda al dulzor de un caramelo.
- Su aroma nos traslada a plantaciones tropicales de vainilla.
- Cortando el café con nuestro Ron obtendrás un exquisito y aromático carajillo

## LICOR DE HIERBAS



### INTRODUCCION

- Bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, mediante maceración y destilación del alcohol junto con las hierbas que lo caracterizan.
- En su elaboración son utilizadas especies herbácea aptas para el uso alimentario; las más usuales son; menta, manzanilla, hierba luísa, romero, orégano, cilantro, azahar, hinojo, regaliz, nuez moscada y canela.
- La elaboración podrá ser por maceración de las hierbas, por destilación en presencia de las hierbas o una combinación de ambos métodos.
- Es empleada aún hoy en día por sus propiedades reconfortantes y supuestos atributos medicinales.

### NUESTRO LICOR DE HIERBAS GOTAS DEL MARQUES

- Es el primer licor de hierbas presentado en monodosis.
- Tiene una graduación de **35% VOL.**
- Contiene una mezcla de hierbas aromáticas.

### CATA

- Nuestro licor de hierbas Gotas del Marqués es de color amarillo brillante con notas verdosas.
- Recuerda a las especies herbáceas empleadas en su composición.
- Tiene un aroma intenso y aromático, con reminiscencias a sus hierbas.
- Sabor intenso, dulce y goloso con amplio final.