

*l'alquitara del obispo^{41º}

aguardiente de manzana



CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

C/ San Juan del Obispo, 3
33199 Tiñana / Siero (Asturias)
(tel.) 985 985 895
correo@caseriasanjuandelobispo.com

V > Blanco cristalino / **N** > Aroma intenso, fragante, frutoso, con notas de manzana, guinda y bayas verdes, sobre fondo de finísimos alcoholes / **B** > Potente, seco, cálido, con buen peso de fruta bien integrada con el alcohol, matices de piel de manzana verde, graso, amplio. Excelente equilibrio y largura.

Destilado de sidra 100% natural elaborada en la Casería a partir de manzanas cosechadas en plantación propia y escogidas por variedades, maduración y calidad. Destilación lenta en alquitaras. El aguardiente obtenido y seleccionado reposa 9 meses en depósitos de acero antes de ser embotellado. Se producen 12.000 exclusivas botellas por año.

ASTURIAS (ESPAÑA) WWW.CASERIASANJUANDELOBISPO.COM

*herradura reposado^{40º}

tequila reposado

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES VARMA

Avenida Reyes Católicos, 8
Polígono Industrial Alcobendas
28108 Alcobendas (Madrid)
(tel.) 916 618 210
(fax) 916 624 559
info@varma.com

V > Intenso color ambarino / **N** > Conjunto aromático definitivamente protagonizado por las notas de agave cocido, con un poco de vainilla y canela / **B** > En su recorrido gustativo reafirma el sabor del agave cocido y se perciben claramente recuerdos de canela y vainilla, junto con algo de chocolate.

Tequila reposado producido en Casa Herradura en la localidad de Amatitán (Jalisco), auténtico icono en la categoría en México, es reposado 9 meses más que lo exigido por el CRT (Consejo Regulador del Tequila), logrando con esto un intenso color y complejidad. Sin duda para gustos refinados y para disfrutarlo sin mezclar.

JALISCO (MÉXICO) WWW.VARMA.COM



*el jimador reposado^{38º}

tequila reposado

V > Ligero color ámbar / **N** > Compone un conjunto aromático marcado por la presencia de madera, es franco, describiendo una sencilla mezcla de cítricos y canela / **B** > En su recorrido gustativo confirma el protagonismo del agave, es ligeramente dulce, con un sabor suave y equilibrado, con buen balance de alcoholes y madera.

Tequila reposado producido en Casa Herradura en la localidad de Amatitán (Jalisco), siendo el de mayor venta en México. Reposa dos meses en barrica, y esta interacción con el roble blanco lo convierte en un tequila suave, de cuerpo medio, demostrando que es todo natural y fácil de disfrutar solo o con muy variadas mezclas.

JALISCO (MÉXICO) WWW.VARMA.COM

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES VARMA

Avenida Reyes Católicos, 8
Polígono Industrial Alcobendas
28108 Alcobendas (Madrid)
(tel.) 916 618 210
(fax) 916 624 559
info@varma.com

