



BODEGAS HGA

LICORES



PAZO DE VILLAREI



LAGAR DE PEDRA

ESPIRITUOSOS



Nº0 GINEBRA



Nº0 RON AÑEJO



Nº0 VODKA



PLATÚ
LONDON GIN



PLATÚ
RON AÑEJO



PLATÚ
LICORES

Lagar de Pedra

Entre los ríos Miño y Tamuxe, resguardado de los vientos del norte por la sierra de O Argallo, se encuentra el valle de O Rosal. Su suave microclima lo convierte en un enclave privilegiado para la actividad agrícola, en especial para el cultivo de la vid y árboles frutales.

Entre los ríos Miño y Tamuxe, resguardado de los vientos del norte por la sierra de O Argallo, se encuentra el valle de O Rosal. Su suave microclima lo convierte en un enclave privilegiado para la actividad agrícola, en especial para el cultivo de la vid y árboles frutales.



Aguardiente
Aguardente
40% Vol.



Licor de Hierbas
Herb Liqueur
30% Vol.



Crema de Orujo
Orujo Cream
17% Vol.



Licor Café
Liquor Coffee
30% Vol.

SITUACIÓN SITUATION

A 41° 57' de latitud norte y a 8° 46' de longitud oeste. La destilería Pazo Valdomiño está situada en Goián, en la margen derecha del Miño, a pocos kilómetros de su desembocadura en A Guarda, donde se encuentran las principales plantaciones de viñedo de la subzona de O Rosal de la denominación de origen Rías Baixas. A 41° 57' de latitud norte y a 8° 46' de longitud oeste. La destilería Pazo Valdomiño está situada en Goián, en la margen derecha del Miño, a pocos kilómetros de su desembocadura en A Guarda, donde se encuentran las principales plantaciones de viñedo de la subzona de O Rosal de la denominación de origen Rías Baixas.

EL CLIMA THE CLIMATE

Precipitaciones abundantes la mayor parte del año y la pluviometría anual a veces supera los 1000 mm. Temperaturas muy suaves, no superándose en verano los 22°C de media. Precipitaciones abundantes la mayor parte del año y la pluviometría anual a veces supera los 1000 mm. Temperaturas muy suaves, no superándose en verano los 22°C de media.

EL SUELO THE SOIL

Suelos arenosos que facilitan la infiltración. Suelos arenosos que facilitan la infiltración.

Pazo Valdomiño. Goián (Pontevedra)
Pazo Valdomiño. Goián (Pontevedra)

Diseño: www.incubarte.es

**BODEGAS Y VIÑEDOS
DE ALTURA**
HIGH-LEVEL WINERIES
AND VINEYARDS

**Lagar
de Pedra**

www.hgabodegas.com

H.G.A. Bodegas y Viñedos de Altura S.L.
Ctra. de Puxeiros a Peinador, 59. 36416 Tameiga-Mos (Pontevedra)
Tel.: (+34) 986 442 602 • Televenta: (+34) 986 288 212 • hga@hgabodegas.com



H|G|A

Lagar de Pedra

AGUARDIENTE

AUGARDENTE

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

LICOR DE HERBAS

HERB LIQUEUR

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

LICOR CAFÉ

LIQUOR COFFEE

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

CREMA DE ORUJO

ORUJO CREAM

FORMATOS PACKAGING:

- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)
- 0.70 cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)

Aguardiente
Augardente
40% Vol.



Licor de Hierbas
Herb Liqueur
30% Vol.



Crema de Orujo
Orujo Cream
17% Vol.



Licor Café
Liquor Coffee
30% Vol.



AGUARDIENTE AUGARDENTE

ELABORACIÓN: Se obtiene por destilación de la pulpa de la uva, siguiendo el sistema tradicional de arrastre de vapor. **VISTA:** Brillante muy cristalino, perfectamente transparente con tonos plateados. **OLFATO:** Gran intensidad aromática, donde resaltan su finura, armoniosidad, con persistencia de sensaciones de manzana, hiervas y frutas exótica. **GUSTO:** Es generosa en boca, ardiente y estructurada. Ofrece retronasales con reminiscencias de Albariño.

ELABORATION: Obtained by distilling grape pulp, following the traditional carrier-vapour system. **COLOUR:** Lustrous and very crystalline, perfectly transparent with silver hues. **SMELL:** Very intense aroma where refinement and harmony stand out with a long-lasting sensation of apple, herbs and exotic fruits. **TASTE:** Generous in the mouth, burning and structured. It offers retro-nasal flavours reminiscent of Albariño.

LICOR DE HERBAS HELRB LIQUEUR

ELABORACIÓN: Destilación conjunta dos bagazos con 29 hierbas aromáticas. Licor de base 100% aguardiente de orujo, donde en la destilación se le aportan tanto hierbas aromáticas (hierba luisa, anís verde, anís estrellado, canela, romero, cilantro, etc.) como frutas (manzana, limón, naranja), además de café, cacao, etc, pasando a maceración después, donde le aportaremos algunas de las hierbas conjuntamente con vainilla y colorante durante dos meses, azucarándolo antes de filtrar. **VISTA:** Cristalino, de color intenso, recuerda a limón maduro. **OLFATO:** Predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas. **GUSTO:** Generosa en boca, sabor intenso, con agradable dulzura y cumplido final.

ELABORATION: Combined distilling of the marc together with 29 aromatic herbs. Base liqueur 100% eau-de-vie, with aromatic herbs added during the distillation process (lemon verbena, green anise, star anise, cinnamon, rosemary, coriander, etc.) as well as fruits (apple, lemon and orange), together with coffee, cocoa, etc, later macerated. Some of the herbs as well as the vanilla and colouring are added over a two-month period, sweetening it before being filtered. **COLOUR:** Crystalline, intense colour, reminiscent of ripe lemon. **SMELL:** The sweet aromas of the citrus are predominant, as well as the fragrance provided by the different aromatic herbs used. **TASTE:** Generous in the mouth, intense flavour, with pleasant sweetness and rounded end.

CREMA DE ORUJO ORUJO CREAM

ELABORACIÓN: Licor de base concentrado láctico con aporte de aguardiente de orujo. **VISTA:** Nos recuerda al café con leche. **OLFATO:** Notas de toffe y vainilla. **GUSTO:** agradable y untuoso, dominio de notas de alcohol.

ELABORATION: Base liqueur of lactic concentrate with added eau-de-vie. **COLOUR:** Reminiscent of white coffee. **SMELL:** Notes of toffee and vanilla. **TASTE:** Pleasant and sticky, with predominant notes of alcohol.

LICOR CAFÉ LIQUOR COFFEE

ELABORACIÓN: Licor de base aguardientes de orujo. Maceración en frío de café descascado de tueste natural procedente de Brasil, África y Colombia. La maceración es de dos meses, donde se le aporta cáscara de naranja y nuez moscada. **VISTA:** atractiva color castaña que recuerda al chocolate de tonalidad oscura pero brillante. **OLFATO:** De claros aromas tostados de buen café, gran intensidad aromática. **GUSTO:** Es agradable en boca, suave, de excelente equilibrio y persistencia.

ELABORATION: Base liqueur of eau-de-vie. Cold maceration of natural roasted peeled coffee beans from Brazil, Africa and Colombia. It has a two-month maceration period, during which orange peel and nutmeg are added. **COLOUR:** Attractive brown colour reminiscent of a dark but lustrous chocolate. **SMELL:** Extremely intense and clear good roasted coffee aromas. **TASTE:** It feels pleasant in the mouth, soft and with a perfect balance and long-lasting flavour.



H|G|A

Caja de 6 botellas / Case containing 6 bottles
Estuche de 2 botellas / Packs containing 2 bottles.
Formatos / Packaging:
0,70 cl (caja 6 botellas / 6 bottle case).
3 litros / litres (bag in box)

Europalet/ Euro pallet:
total botellas/ total number of bottles: 576
total cajas/ total number of cases: 48
dimensiones/ dimensions: 1,20 x 0,80 x 1,60 m.
peso/ weight: 756 Kg.

Código EAN Code: botella / bottle 70 cl.

Augardente: 8 - 43503 I - 808219

Licor de Hierbas: 8 - 43503 I - 808226

Crema: 8 - 43503 I - 808271

Licor café: 8 - 43503 I - 808233





PAZO de
VILLAREI
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rias Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei.

The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas.



SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m.

sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos pocos profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo.

The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks of the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

EL CLIMA THE CLIMATE

Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines. Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano.

EL SUELO THE SOIL

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



ELIXIR
CELESTIAL



PAZO de
VILLAREI
BODEGAS





LIQUOR COFFEE

LICOR CAFÉ

PACKAGING FORMATOS :

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)
- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

HERB LIQUEUR

LICOR DE HERBAS

PACKAGING FORMATOS :

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)
- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

AUGARDENTE

AGUARDIENTE

PACKAGING FORMATOS :

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)
- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ORUJO CREAM

CREMA DE ORUJO

PACKAGING FORMATOS :

- 0.70cl. (6 bottle case)
- 3 litres (bag in box)
- 0,70 cl. (Caja de 6 botellas)
- 3 litros (bag in box)

ELIXIR COFFEE

Genuine galician liquor

This liquid delicacy of Galician coffee liquor was born to stand plentiful meals, share cold after noons with friends or hot nights in good company adding an ice cube. In Pazo de Villarei we create unique spirits as our wines. We distill them in less than 24 hours and in its interior we macerate our Albariño grape, giving flashes of incredible flavours in every sip.

Our coffee liquor is called Elixir because we have managed to give it the necessary body, flavour and power (30°). In its label waves the banner of the Protected Geographical Indication (PGI) because we only use local grape varieties for its production.

HERBAL ELIXIR

Galician nature converted into liquor

Opening a bottle of Pazo de Villarei Herbal Elixir implies a huge risk: the one of having on your palate thousands of drops of bubbly happiness bursting. The most loved orujo by Galicians, the herbal one, locks in 35° of power all the rainbow colours. You can almost say that you can enjoy drinking it as well as observing it with the sunlight creating thousands of yellow and green tones on the glass bottle.

Our Herbal Elixir, distilled in less than 24 hours, keeps intact the unique tones of our grape variety Albariño that grows in O Salnés.

ORUJO ELIXIR

Distillate, a tradition of centuries

The latin word orujo comes from 'involucrum' - wrapper, and from it derived to 'volucrum' before being converted to 'orujo' because of linguistic difficulties. We could say that the evolution of the name imitates distilling of this mythical liquor, so linked to Galicia since ancient times. Distillation of the orujo is as old as our Albariño wines, it dates back to Celtic times where legend intermingle. On the slopes of Val de O Salnes, Pazo de Villarei keeps alive Celtic tradition of cultivating Albariño grape, which gives strength to the 52°, the most powerful and strong liquor from the winery.

ELIXIR CREAM

Exquisite softness liquor

So soft that we call it cream, it is a beverage that leaves us on the palate the memory of quiet, romantic, serene and ease moments. To taste with or without ice.

In the wineries Pazo de Villarei our orujo cream is produced from the Albariño grape varieties grown in the valley of O Salnés, indigenous varieties that have been cultivated on these slopes since Celtic times. Is that unique flavour that gives our Elixir Cream this almost magical touch locked in a 15° liqueur.

ELIXIR CAFÉ

Licor gallego de pura cepa

Nacido para reposar copiosas comidas, para compartir tardes frías con los amigos o calurosas noches en buena compañía añadiéndole un cubito de hielo. Destilados en menos de 24 horas, en su interior macera nuestra uva albariño, con destellos de sabores increíbles.

Se llama Elixir porque hemos conseguido darle el punto exacto de cuerpo, sabor y potencia (30°). En su etiqueta ondea la enseña de la Indicación Geográfica Protegida porque solo usamos uvas de variedad des autóctonas para hacerlo.

ELIXIR DE HIERBAS

La naturaleza gallega, convertida en licor

Abrir una botella del Elixir de Hierbas de Pazo de Villarei implica un enorme riesgo: el de dejar estallar en tu paladar miles de gotas de burbujeante felicidad. El orujo más amado por los gallegos, el de hierbas, encierra en 35° de poderío todos los colores del arco iris.

Nuestro Elixir de Hierbas, destilado en menos de 24 horas, mantiene intactos los tonos únicos de nuestra variedad de uva albariño del Salnés.

ELIXIR ORUJO

Destilar, una tradición de siglos

La palabra orujo proviene de 'involucrum', envoltorio, de la que derivó a 'volucrum' antes de convertirse en orujo por complicados vericuetos lingüísticos. La evolución del nombre imita al proceso de destilar este licor tan ligado a Galicia desde épocas celtas.

En O Salnés, Pazo de Villarei mantiene viva la tradición celta cultivando la uva monovarietal de albariño, que da fuerza a los 52°, el licor más potente, más poderoso y más contundente de la bodega.

ELIXIR CREMA

Licor suave y exquisito

Tan suave que la llamamos crema, es una bebida que nos deja en el paladar el recuerdo de momentos tranquilos, románticos, serenos, reposados. Para degustar con o sin hielo.

Nuestra crema de orujo cobra vida entre los efluvios de uvas de variedad autóctona de albariño criadas desde los tiempos de los celtas en el valle de O Salnés. Es ese sabor único el que regala ese toque reposado, casi mágico, encerrado en un licor de 15°.

Case containing 6 bottles / Caja de 6 botellas: weight / peso: 6,990 Kg

Packaging / Formatos:

0,70 cl (6 bottle case / caja 6 botellas)
3 litres (bag in box) / litros

EAN code on 700 ml bottle / Código EAN botella 700 ml:

Aguardente: 8 - 43503 1 - 808219
Licor de Hierbas: 8 - 43503 1 - 808226
Crema: 8 - 43503 1 - 808271
Licor café: 8 - 43503 1 - 808233





H|G|A

R E S P E C T O R I G I N A L

Nº.0

London Dry Gin



Maceration of our secret botanical recipe, among which are highlighted Coriander, Lavender, Iris and Angelica, with an infusion of Quinine. We then distill this maceration, leading to a third distillation. Reduction of the alcohol content by dilution with water, which has been demineralized by inverse osmosis, to achieve a suitable alcohol content for consumption, before later filtration to reach perfection. Maceración de nuestra receta secreta de Botánicos entre los que destacan, Coriandro, Lavanda, Iris y Angélica, con una Infusión de Quinina. destilado posterior de dicha maceración, llegando así a la tercera destilación. Rebaje del grado alcohólico con agua desmineralizada por ósmosis inversa para llegar al grado de consumo y posterior filtración para alcanzar la perfección.

ASPECT FASE VISUAL

Clear, brilliant, steely reflection due to the quinine. Marked teardrops. Glyceric.

Limpia, brillante, reflejo acerado debido a la infusión de quinina. Lágrima marcada. Glicérica.

NOSE FASE OLFATIVA

Totally herbaceous. Highly marked by lavender, a touch of red grapefruit, camomile. Green tea, kaffir lime, violets and jasmin. Totalmente herbácea. Muy marcada la lavanda, toque de pomelo rojo, camomila (manzanilla). Té verde, lima kaffir, violetas y jazmín.

TASTE FASE GUSTATIVA

Pleasant on the palate, initial sweet touch due to the filtrates. Marked alcohol, very subtle, agreeable, with bitter overtones of the infused quinine. Regulated acidity.

Buen paso de boca, toque dulce inicial debido a las coladas. Alcohol marcado de encabezamiento, muy sutil, larga, agradable con recuerdos amargos de la quinina infundada. Acidez regulada.

ORIGIN ORIGEN

INGREDIENTES [Vol. y % Alc] INGREDIENTS [Vol. y % Alc]

FRANCE

70 CL y 40,8% ALC.

FRANCIA

70 CL y 40,8% ALC.

www.number-0.com



H|G|FB

RESPECT ORIGINAL

No. 0

Ron Añejo Guatemala



Ron Guatemala y destilado de caña, envejecidos en barricas de roble americano y francés, envinadas en bourbon. Rebaje del grado alcohólico con agua desmineralizada por ósmosis inversa para llegar al grado de consumo y posterior filtración para llegar a la transparencia y la brillantez que requiere el producto final. Ron Guatemala y destilado de caña, envejecidos en barricas de roble americano y francés, envinadas en bourbon. Rebaje del grado alcohólico con agua desmineralizada por ósmosis inversa para llegar al grado de consumo y posterior filtración para llegar a la transparencia y la brillantez que requiere el producto final.

FASE VISUAL FASE VISUAL

Frescura extrema, estamos ante un ron de altura por lo cual, estamos ante un ron guatemalteco de aromas a caña de azúcar, mieles, (denota 1ª prensada de Guarapo), vainillas, toffés, ligero cacao, flan...azúcar tostado (denota barrica roble americano que ha contenido Bourbon). Fondo dulce, goloso, aromas a café natural.

Frescura extrema, estamos ante un ron de altura por lo cual, estamos ante un ron guatemalteco de aromas a caña de azúcar, mieles, (denota 1ª prensada de Guarapo), vainillas, toffés, ligero cacao, flan... azúcar tostado (denota barrica roble americano que ha contenido Bourbon). Fondo dulce, goloso, aromas a café natural.

FASE OLFATIVA FASE OLFATIVA

Equilibrado con notas dulces características del Ron Guatemala y notas avainilladas procedentes de la madera. Equilibrado con notas dulces características del Ron Guatemala y notas avainilladas procedentes de la madera.

FASE GUSTATIVA FASE GUSTATIVA

Buen paso de boca, agradable, goloso, largo, acidez plena, cálido, apetece seguir bebiendo.

Buen paso de boca, agradable, goloso, largo, acidez plena, cálido, apetece seguir bebiendo.

ORIGEN	ORIGEN	INGREDIENTES (Vol. y % Alc)	INGREDIENTES (Vol. y % Alc)
GUATEMALA	GUATEMALA		70 CL y 38% ALC.
GUATEMALA	GUATEMALA		70 CL y 38% ALC.

www.number-0.com



H|G|A

R E S P E C T O R I G I N A L

Nº.0

French Vodka



Vodka francés con 5 destilaciones
Metodo tradicional de cinco destilaciones de puro grano francés de la región de Cognac. Reconocido por su tradición y artesanía en destilados y champagne. De acuerdo con los más prestigiosos maestros destiladores, es la zona que produce el mejor vodka del mundo.

French vodka distilled 5 times.

Traditional method of five distillation of pure French grain from the Cognac region. Recognized for its tradition in the manufacturing of distillates and Champaign.

According to the most prestigious master distillers, it's the area that produces the best vodka in the world.

R E S P E C T O R I G I N A L

Nº.0

French Vodka

5

DISTILLATIONS
ORIGINAL RECIPE

PREMIUM FACTORY



DISTILLED
COGNAC REGION
FRANCE

ASPECT FASE VISUAL

Transparente y elegante.
Transparent and elegant drink

NOSE FASE OLFATIVA

Aroma neutral, puro y franco.
Neutral aroma, pure and frank.

TASTE FASE GUSTATIVA

Cálido y suave en el paladar. Con dulzura natural sin azúcares añadidos. Con cuerpo, fresco y cítrico.

Warm and smooth on the palate. With natural sweetness without added sugars. Full-bodied, fresh and citric.

ORIGIN ORIGEN	INGREDIENTES (Vol. y % Alc)	INGREDIENTS (Vol. y % Alc)
FRANCE		70 CL y 38% ALC.
FRANCIA		70 CL y 38% ALC.

www.number-0.com

ЕВАНСЕ
СОСНАС РЕГИОН
ДИСТИЛЕТ





a tribute to
Dmitri Mendeléeiev

Creator of the
periodic table and
forerunner of the
Master Degree in
quality spirits.



LONDON GINDRY



EL GRADO MAESTRO. ES LA ESENCIA DE PLATÚ® COUPAGE, MACERACIÓN Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



EL ALMA. TRIDESTILADO EN PEQUEÑOS ALAMBQUES PARA CONCENTRAR EL SABOR



LA SELECCIÓN COMPLEJA Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS

Bayas de Enebro - Semillas de Cilantro
Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)
Canela - Nuez Moscada
Cortezas (Casia, Limón y Naranja)



LA INSPIRACIÓN. CREADO PARA MEJORAR EL COMBINADO



DESTILADO EN LONDRES.
ARTESANÍA GALLEGA



LA SELECCIÓN COMPLEJA Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS
Bayas de Enebro - Semillas de Cilantro
Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)
Canela - Nuez Moscada
Cortezas (Casia, Limón y Naranja)



Partimos de un proceso de doble destilación de puro grano inglés.



Maceramos 10 botánicos de alta calidad seleccionados manualmente.



Posteriormente realizamos la tercera destilación.



Es en esta fase es donde obtenemos las principales características diferenciales de nuestro LONDON DRY GIN: Elegancia, Suavidad, Frescura y Equilibrio en el Grado de Alcohol Óptimo.



Finalmente, tras un proceso de filtrado múltiple obtenemos la transparencia y brillantez que hace de Platú London Dry Gin una Ginebra Única.



Fase visual: Transparente, brillante y cristalina.



Fase olfativa: Elegantes aromas a bayas de enebro natural con notas cítricas, coriandro, canela y regaliz, lo que le confiere una mayor frescura.



Fase gustativa: La entrada en boca es suave y fresca, con un equilibrio perfecto entre las notas cítricas y el enebro y la sutil complejidad que aportan las plantas botánicas.



EL GRADO MAESTRO. ES LA ESENCIA DE PLATU° COUPAGE, MADERA Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



EL COUPAGE. ENVEJECIDO EN UNA COMBINACIÓN MAESTRA Y ÚNICA DE ROBLES. BOURBON · JEREZ & COGNAC



EL TRIÁNGULO MAESTRO. COMBINACIÓN DE LOS TRES MEJORES ORIGENES LA MARTINICA · CUBA · PANAMÁ

RON AÑEJO



Destilado de caña de azúcar procedente del triángulo formado por los tres mejores Orígenes Caribeños: La Martinica, Cuba, Panamá.



Añejado en barricas de bourbon, cognac y jerez.



Coupage de rones envejecidos (entre 5 y 20 años).



Filtración múltiple que elimina cualquier impureza natural.



Fase visual: Color oro envejecido con tonalidades amarillo ámbar, brillante en copa y con intensidad alta.



Fase olfativa: Complejo pero equilibrado, con notas dulces de fruta pasificada ensamblados con los matices tostados, especiados y de vainilla aportados por su arduo coupage de rones de distintos orígenes que pasan por barricas de roble francés y americano de bourbon, cognac y jerez. En nariz nos muestra frescura y suavidad. Notas de frutas blancas, cítricas y caramelizadas.



Fase gustativa: En boca nos muestra una entrada aterciopelada y dulzona con notas de madera tostada, pasas de corinto, caramelo, leche de almendras dulces y vainilla. Largo recorrido y muy goloso.

LICOR AÑEJO



08

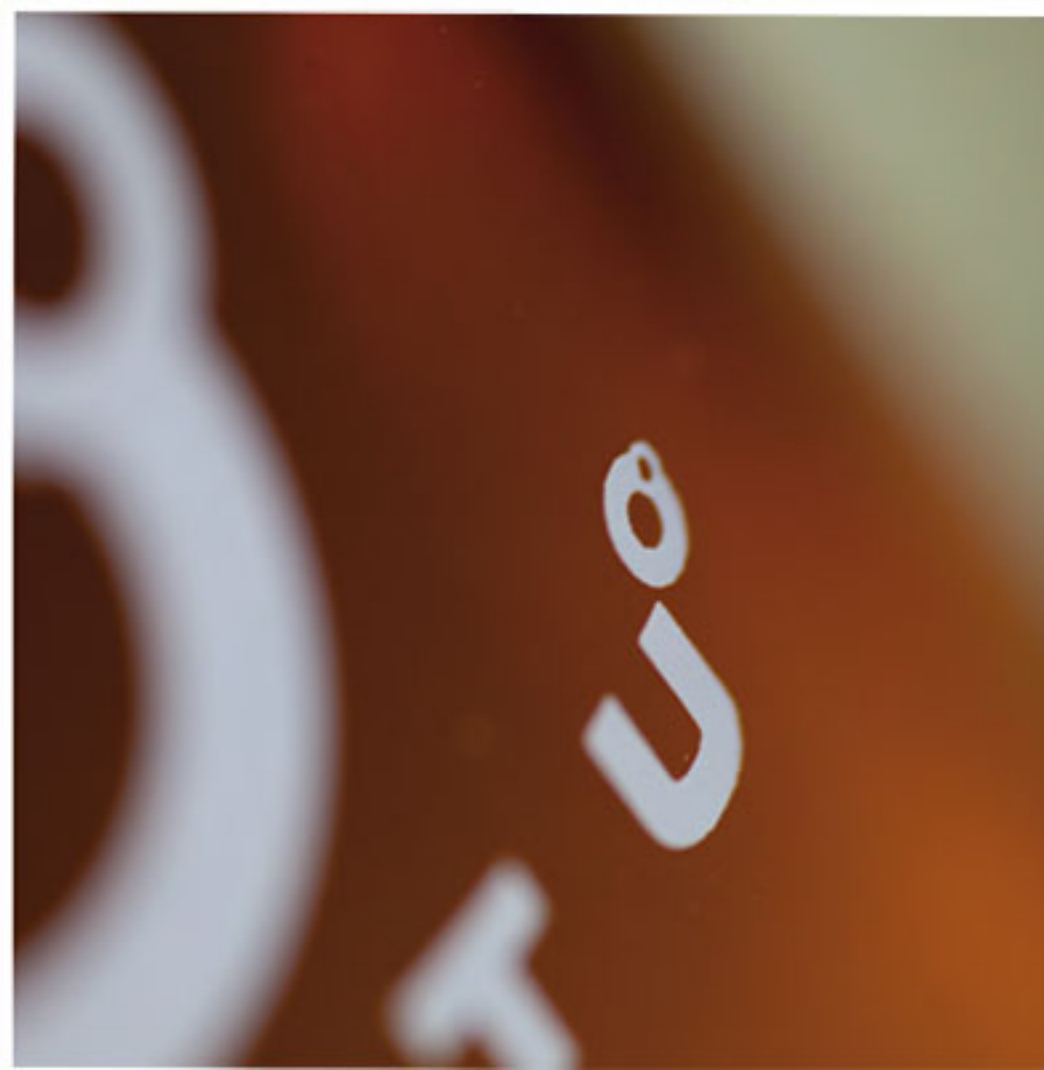
•••• AÑOS ••••



PREMIUM
MASTERY DEGREE

El aguardiente se añeja entre 7 y 8 años en barricas de tueste medio de roble Francés (Allier y Limousin) y roble Americano (Missouri), de esta forma se obtiene en el coupage la suavidad y elegancia proporcionada por la barrica francesa, junto con la fuerza y toques especiados que le aporta la barrica americana. Es decir, sutilezas de vainilla y canela conjugadas con toques especiados de clavo, pimienta y nuez moscada, sin cubrir las características afrutadas propias del aguardiente.

En los combinados se puede expresar al máximo todos los múltiples matices del añejamiento que no dejarán indiferente a ningún paladar.



EL GRADO MAESTRO
ES LA ESENCIA DE PLATÚ.
COUPAGE, MACERACIÓN
Y ALMA PARA
EL GRADO PERFECTO.



EL CUERPO.
DOBLE DESTILACIÓN DE ORUJO
DE ALBARIÑO, MENCIA, GODELLO,
LOUREIRO Y TREIXADURA.



EL COUPAGE.
COMBINACIÓN MAESTRA
Y ÚNICA DE BARRICA
FRANCESA Y AMERICANA.



LA INSPIRACIÓN. ELEGANCIA
CON TOQUES ESPECIADOS
PARA ATREVERSE CON EL
COMBINADO

LICOR CAFÉ



05

••••• VARIETADES DE UVA •••••
Albariño, Mencía, Godello, Loureiro, Treixadura



PREMIUM
MASTERY DEGREE



Volviendo a nuestras raíces gallegas de peregrinación valoramos también el origen del café, cuya cuna fué Etiopía y posteriormente se extendió a Arabia y a la India a través de peregrinos que viajaban hacia La Meca, lo que nos lleva a querer utilizarlos en nuestros licores, manteniendo como siempre nuestras raíces. Así, la singularidad de nuestro café es el coupage de los distintos cafés originarios de las regiones donde procede el café, llevando el grado a 25º con el fin de extraer al máximo los matices aromáticos y gustativos del café (CAFÉ EN ESTADO PURO).



EL GRADO MAESTRO
ES LA ESENCIA DE PLATU®.
COUPAGE, MACERACIÓN
Y ALMA PARA
EL GRADO PERFECTO.



LA MAESTRÍA.
45 DÍAS DE MACERACIÓN
CONTROLADA DÍA A DÍA.



EL CUERPO.
DOBLE DESTILACIÓN
DE ORUJO, DE ALBARIÑO,
MENCIA, GODELLO,
LOUREIRO Y TREIXADURA.



EL COUPAGE.
COMBINACIÓN MAESTRA
Y ÚNICA DE LOS DOS
MEJORES ORIGENES
(KENIA Y JAMAICA)

CREMA DE LICOR

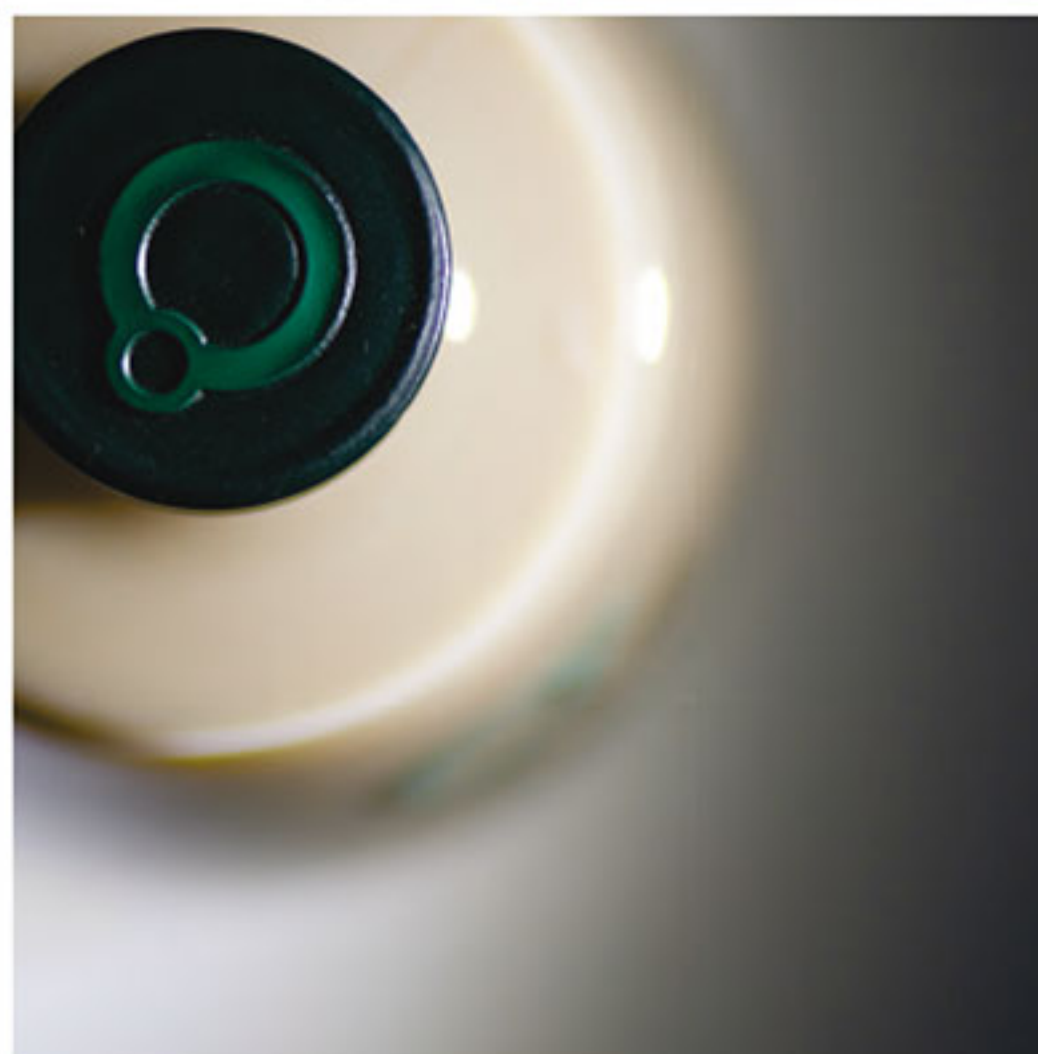


05

VARIEDADES DE UVA
Albariño, Mencía, Godello, Loureiro, Treixadura



PREMIUM
MASTERY DEGREE



Se considera excepcional porque se hace con base láctea neutra (elaborada con **NATA DE PROCEDENCIA GALLEGA**) y con aguardiente de orujo de doble destilación.

Una vez más, prevalece la tradición (orujo y leche, sectores fuertemente arraigados en Galicia) y las novedades en la elaboración que hacen destacar un equilibrio perfecto entre cacao, café y canela.



EL GRADO MAESTRO
ES LA ESENCIA DE PLATU°.
COUPAGE, MACERACIÓN
Y ALMA PARA
EL GRADO PERFECTO.



LA MAESTRÍA.
INNOVACIÓN Y EQUILIBRIO
PERFECTO DE CACAO,
TOFEE Y CANELA.



EL CUERPO.
DOBLE DESTILACIÓN
DE ORUJO, DE ALBARIÑO,
MENCIA, GODELLO,
LOUREIRO Y TREIXADURA.



LA ESENCIA.
UVA Y PURA NATA
DEL NORTE.

LICOR DE HIERBAS



15

••••• BOTÁNICOS •••••



PREMIUM
MASTERY DEGREE

A partir de 15 botánicos tradicionales seleccionados manualmante (hierba luisa, macis flor, menta, hoja de té verde, hoja de té negro, hisopo, azahar...) se procede a la maceración en el aguardiente de orujo. Una vez pasados, como mínimo, 30 días y removiendo cada dos días, se procede a la fase de filtrado y finalización del producto.

Así pues, se obtiene un licor singular en el que se conjuga tradición y exclusividad (selección y recolección manual de las distintas hierbas utilizadas en la maceración), aportando además un matiz vanguardista que lo hará diferente al utilizar en la maceración hierbas que fusionan las culturas Mediterráneas y Atlánticas (macis, hisopo, azahar...)



EL GRADO MAESTRO
ES LA ESENCIA DE PLATÚ.
COUPAGE, MACERACIÓN
Y ALMA PARA
EL GRADO PERFECTO.



EL CUERPO.
DOBLE DESTILACIÓN DE ORUJO
DE ALBARIÑO, MENCIA, GODELLO,
LOUREIRO Y TREIXADURA.



LA SELECCIÓN COMPLEJA
Y ÚNICA DE QUINCE BOTÁNICOS



LA MAESTRÍA.
INNOVACIÓN Y EQUILIBRIO
PERFECTO DE CACAO,
TOFEE Y CANELA.