


# CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**NAVISA**

desde 1906

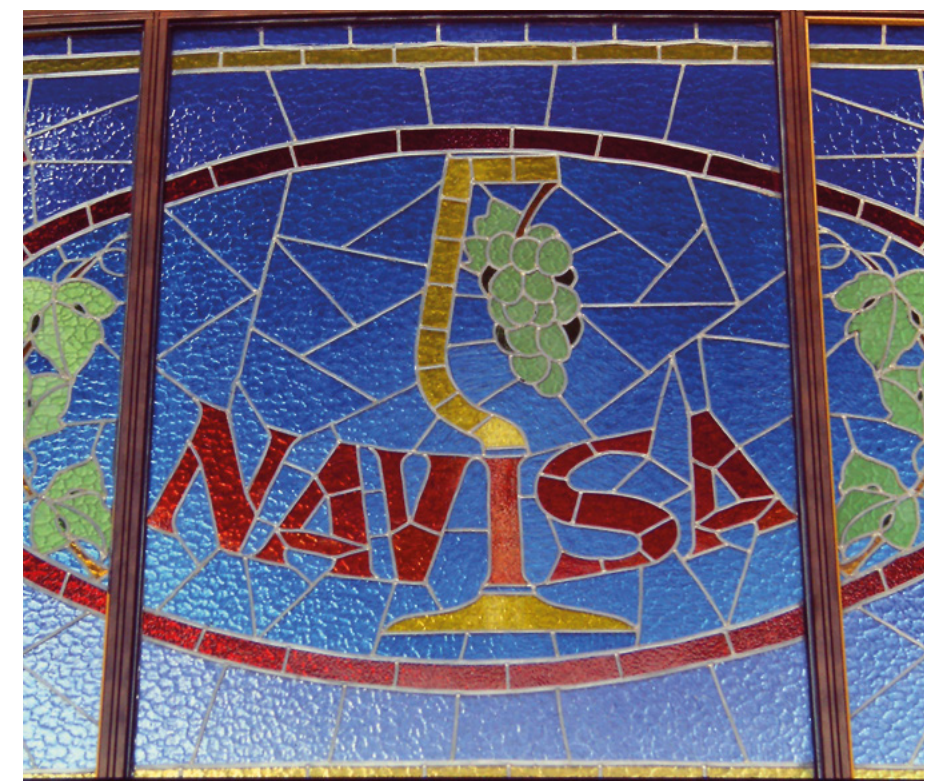


Herederos de una tradición milenaria, Navisa ha desarrollado su actividad sobre una cultura de trabajo basada en el esfuerzo constante y el compromiso con nuestros clientes y orientada a que nuestros vinos proporcionen una experiencia sensorial única en calidad, finura, sabor y aroma.

El respeto por la tradición y la más avanzada tecnología se conjugan en la elaboración de nuestros caldos. Los vinos y licores de Navisa presentan una oferta diferenciada con los mayores estándares de calidad. Comercializamos una cartera de productos equilibrada y competitiva, y sigue lanzando al mercado nuevas marcas, vinos y licores de calidad.

Nuestras bodegas constituyen el origen, presente y futuro de una vocación que nos liga a través del tiempo con el desarrollo vinícola nacional e internacional. No sólo ofrecemos al mundo productos que sólo es posible crear en nuestras tierras, sino también vinos de zonas de producción de referencia a nivel internacional.

La conjunción de veranos largos, cálidos y secos con inviernos cortos y suaves determinan la producción de vinos excepcionalmente generosos en paladar y aroma, con una graduación alcohólica natural.



Botones interactivos “Hacer clic para ver más”.



5

9

19

25

35

“Nuestra bodega dispone de vinos jóvenes y espumosos de reconocida calidad. Frescos y afrutados, revelando sus notas varietales, que expresan las características naturales de la uva de la que proceden. Incluyendo varietales como la Chardonnay y Verdejo”.

## VINOS JÓVENES Y ESPUMOSOS

## VINOS JÓVENES Y ESPUMOSOS

### VEGA MARÍA

#### **VARIEDAD DE UVA**

Chardonnay.

#### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

#### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino blanco joven de vendimia nocturna y maceración prefermentativa en frío.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo pálido y brillante. Notas frutales de hueso (pera), cítricos, toques aromáticos flores blancas. Boca fragante y equilibrada. Fresco y afrutado en su conjunto.

#### **MARIDAJE**

Pescados, mariscos, arroces y pastas. Así como aperitivos de jamón o quesos frescos.

#### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



## VINOS JÓVENES Y ESPUMOSOS

### IMARY

#### **VARIEDAD DE UVA**

Verdejo.

#### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos pedregozos y calcáreos de la DO Rueda (Valladolid).

#### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino blanco joven de vendimia nocturna y maceración prefermentativa en frío.

#### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo pajizo, brillante y reflejos verdosos. Aromas frutales con matices anisados y a hinojo. Con cuerpo y estructura al paladar, gran intensidad frutal, así como un agradable toque amargo característico de la variedad.

#### **MARIDAJE**

Pescados, mariscos, arroces y pastas. Así como aperitivos de jamón o quesos frescos.

#### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



## VINOS JÓVENES Y ESPUMOSOS

# ÁNIMA ROSA

### **VARIEDAD DE UVA**

Lambrusco.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la IGT “Emilia Romagna” (Italia).

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino joven frizzante rosado semiseco.

### **NOTAS DE CATA**

Color rosáceo, de media intensidad cromática. Aromas frutales, predominando aromas de frutos rojos (mora, arándanos). De carácter suave, fresco con marcada fruta en boca, con el toque justo de acidez y efervescencia.

### **MARIDAJE**

Pescados, carnes blancas, pastas y arroces.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.





“Las tierras de Montilla-Moriles constituyen una de las zonas vitivinícolas más antiguas e importantes de España. Desde la antigüedad coinciden aquí los factores necesarios para obtener vinos excelentes: un esmerado cultivo, vinificación, crianza, y un clima cálido y seco sobre tierras onduladas de albarizas o alberos”.

D.O. MONTILLA Y MORILES

D.O. MONTILLA MORILES

## FINO POMPEYO

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 7 años y grado alcohólico de 15%vol.

### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo con reflejos verdosos. Ligera turbidez al ser un vino no filtrado “en rama”. Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor. A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.

### **MARIDAJE**

Entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja  
Bag in box de 10 y 5 L.



NAVISA

D.O. MONTILLA MORILES

## FINO COBOS

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 3 años y grado alcohólico de 15%vol.


### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante. Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor. A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.

### **MARIDAJE**

Entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos con carnes blancas.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

-  Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.
- Bag in box de 15, 5 y 3 L.



D.O. MONTILLA MORILES

## FINO MONTULIA

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 2 años y grado alcohólico de 15%vol.

### **NOTAS DE CATA**

Vino de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Brillante. Aromas peculiares a levaduras por su larga crianza bajo velo de flor. A la boca es seco, punzante y ligeramente amargoso.

### **MARIDAJE**

Entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.  
Bag in box de 5 L y 15 L.



D.O. MONTILLA MORILES

## OLOROSO MONTULIA

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza oxidativa en botas de roble durante 5 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 18%vol.

### **NOTAS DE CATA**

Color oro viejo con tonos caoba, brillante. Aromas de madera, vainillas, nuez y avellana. Boca potente, equilibrada y un largo recuerdo final en boca que evoca el recuerdo dulce del PX.

### **MARIDAJE**

Con frutos secos, entremeses y embutidos. Platos como setas, caza menor y carnes a la cazuela. En la elaboración de guisos de carne como el rabo de toro y estofados.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



D.O. MONTILLA MORILES

## CREAM MONTULIA

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Oloroso dulce sometido a crianza oxidativa en botas de roble durante 2 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 19,5%vol.

### **NOTAS DE CATA**

Vino de color caoba. Aromas a frutos secos (avellana) y a uvas pasificadas. A la boca es dulce, con mucho cuerpo, retrogusto vinoso y persistente que recuerda a la madera y a fruta madura.

### **MARIDAJE**

Excelente para acompañar todo tipo de repostería.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



D.O. MONTILLA MORILES

## AMONTILLADO MONTULIA

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble durante 5 años y crianza oxidativa durante 3 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 16%vol.

### **NOTAS DE CATA**

Color ámbar claro. Aromas de frutos secos como la avellana o la nuez, tostados, toques de acetaldehídos matizados con recuerdos dulces. Boca seca, suave pero persistente, ligeramente punzante.

### **MARIDAJE**

Sopas, consomés, carnes blancas, quesos curados y pescados.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella bordelesa de 75 cL. 6 unidades por caja.




D.O. MONTILLA MORILES

P.X. MONTULIA


 **VARIEDAD DE UVA**  
Uvas pasificadas Pedro Ximénez.

 **TERRUÑO**  
Uvas procedentes de pagos que favorecen la maduración rápida de la uva en las cepas antes de su recolección manual.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**  
Edad promediada de 12 meses.

 **NOTAS DE CATA**  
Vino de 15%vol de color caoba intenso. Aromas peculiares de fruta madura, torrefactos, dátiles y pasas. En boca destaca su untuosidad, gran densidad y estructura. Largo post gusto.

 **MARIDAJE**  
Con entrantes como quesos añejos o curados. Como postre es único..

 **INFORMACIÓN ENVASADO**  
Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.  
Bag in box de 5 L.





D.O. MONTILLA MORILES

P.X. DOS PASAS

 **VARIEDAD DE UVA**

Uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de pagos que favorecen la maduración rápida de la uva en las cepas antes de su recolección manual.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Edad promediada de 12 meses.

 **NOTAS DE CATA**

Vino de 15%vol de color caoba. Aromas peculiares de fruta madura, torrefactos, dátiles y pasas. En boca destaca su untuosidad, densidad y estructura.

 **MARIDAJE**

Con entrantes como quesos añejos o curados. Como postre es único.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



D.O. MONTILLA MORILES

P.X. COBOS

 **VARIEDAD DE UVA**

Uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de pagos que favorecen la maduración rápida de la uva en las cepas antes de su recolección manual.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a crianza oxidativa en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 10 años.

 **NOTAS DE CATA**

Vino de 16%vol de color caoba intenso. Aromas peculiares de fruta madura, torrefactos, dátiles y pasas. En boca es lleno, complejo y cierra con un recuerdo a pasas envueltas en aromas de madera muy integrados.

 **MARIDAJE**

Con entrantes como quesos añejos o curados. Acompaña todo tipo de postres y repostería.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



OTROS VINOS Y BEBIDAS AROMATIZADAS

OTROS VINOS Y BEBIDAS AROMATIZADAS

## MOSCATEL MONTEBELLO

 **VARIEDAD DE UVA**

Moscatel de grano menudo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino dulce moscatel sin crianza. Grado alcohólico: 15%vol.

 **NOTAS DE CATA**

Vino de color ambarino oscuro. De gran intensidad aromática, aromas típicos de la uva Moscatel, pastelería y ciertos recuerdos dulces de pasas. Redondo a la boca, potente y sabroso.

 **MARIDAJE**

Excelente para acompañar repostería, también puede tomarse con patés y quesos.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



OTROS VINOS Y BEBIDAS AROMATIZADAS

## VIÑA DORA

 **VARIEDAD DE UVA**

Moscatel de grano menudo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino dulce moscatel sin crianza. Grado alcohólico: 15%vol.

 **MARIDAJE**

Ideal para acompañar repostería y helados. También combina con todo tipo de postres caseros.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Bag in box de 5 L.



OTROS VINOS Y BEBIDAS AROMATIZADAS

## DULCE ZAHIRA

 **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

 **NOTAS DE CATA**

Bebida aromatizada base vino de color caoba. Aromas que recuerdan a la uva asoleada de Pedro Ximénez, toques de madera y aromas a miel. A la boca es dulce y aterciopelado. Grado alcohólico: 13%vol

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja  
Bag in box de 15 y 5 L.  
Garrafita de cristal de 2 L.  
Garrafita de PET de 2 L.



## OTROS VINOS Y BEBIDAS AROMATIZADAS

# SOLDORAO ABOCADO

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino ligeramente dulce con 14%vol de grado alcohólico.

### **NOTAS DE CATA**

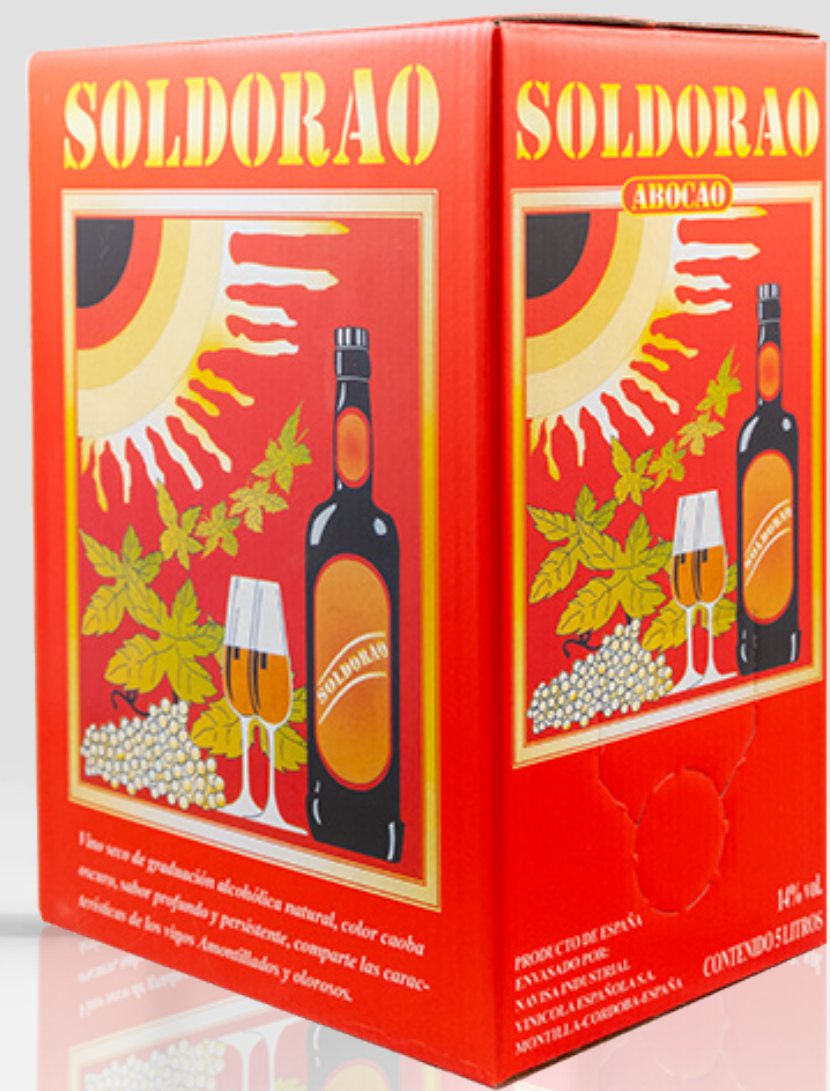
De color caoba oscuro, brillante. Aromas de madera, vainillas, nuez y avellana. Boca ligeramente dulce, que mezcla el recuerdo del dulce PX con la complejidad del vino oloroso.

### **MARIDAJE**

Con consomés y con el pescado azul. También combina con platos con setas, caza menor y carnes blancas.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Bag in box de 5 Litros. 4 unidades por caja.



## VINOS DE TINAJA

# VINO TINAJA COBOS

### **VARIEDAD DE UVA**

Pedro Ximénez.

### **TERRUÑO**

Uvas procedentes de suelos calizos “albarizas” de la DO Montilla-Moriles.

### **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino blanco sin crianza.

### **NOTAS DE CATA**

De color amarillo pálido y brillante. Destaca por sus aromas varietales y fermentativos, de sabor fresco, suave y equilibrado paladar. Es un vino blanco sin envejecimiento en su estado natural y que aún conserva el ligero frescor del carbónico de la fermentación.

### **MARIDAJE**

Ensaladas, verduras, pastas y carnes blancas, pescado y marisco.

### **INFORMACIÓN ENVASADO**

Bag in box de 10 y 5 L.







VINOS TINTOS

## PUENTE PEÑAS TINTO COSECHERO

 **VARIEDAD DE UVA**

Mezcla de diferentes variedades tintos.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino tinto joven de la cosecha.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo cereza con ribetes azulados, de capa media. En nariz muestra una buena concentración frutal. A la boca es sabroso, ligero, agradable y equilibrado.

 **MARIDAJE**

Es ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y quesos poco curados.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

## TINTO COBOS



### VARIEDAD DE UVA

Mezcla de diferentes variedades tintos.



### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino tinto joven de la cosecha.



### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate con tonos violeta. Aromas frutales y persistente en nariz. Envolverte estructura tánica, con buen cuerpo, potente y ligera acidez en boca.



### MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y quesos poco curados



### INFORMACIÓN ENVASADO

Bag in box de 15 y 5 L.



VINOS TINTOS

## MONTEMOLIN TINTO COSECHA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP “La Mancha”.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino tinto joven de la cosecha.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo guinda con tonos ocres. Potente y frutal recordando los frutos del bosque. Suave y aterciopelado con un post-gusto persistente.

 **MARIDAJE**

Es ideal para acompañar carnes rojas, guisos, embutidos, pates y quesos suaves o poco curados.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

## MONTEMOLIN TINTO CRIANZA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP “La Mancha”.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a 2 años de envejecimiento, de los cuales 6 meses ha permanecido en barrica de roble.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo cereza con tonos morados y mates. A la nariz destaca la fruta madura con tonos de vainilla y fondos especiados. En boca es redondo, bien estructurado y de largo retrogusto.

 **MARIDAJE**

Es ideal para acompañar carnes rojas, guisos y carne a la brasa.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

## VALPINA TINTO ROBLE

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo y Syrah.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la IGP “Vinos de la Tierra de Córdoba”.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a 12 meses de envejecimiento, de los cuales 6 meses ha permanecido en barrica de roble.

 **NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo granate con ligeros tonos violeta. Aromas frutales integrados con elegantes notas de madera y tostados, persistentes en nariz. Envoltente estructura tánica, con buen cuerpo, potente y ligera acidez en boca.

 **MARIDAJE**

Con carnes rojas asadas a la parrilla, con todo tipo de caza con pluma y caza menor de pelo.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

# PUENTE VIEJO TINTO COSECHA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP "Rioja".

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino tinto joven de la cosecha.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo picota con ribetes azulados. En nariz muestra una buena concentración frutal, con notas de frutas del bosque (mora, frambuesa y arándanos). A la boca es sabroso, agradable y equilibrado.

 **MARIDAJE**

Con carnes rojas, embutidos y todo tipo de quesos, pero especialmente los quesos suaves y poco curados.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

## PUENTE VIEJO TINTO CRIANZA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP "Rioja".

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a 12 meses de crianza en barricas de roble y 6 meses de reposo en botella.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo granate de capa media con ribetes rubí. En nariz muestra una buena concentración de aromas complejos de frutos rojos maduros y notas balsámicas y vainilla procedente del roble. A la boca es sabroso, persistente y de entrada agradable.

 **MARIDAJE**

Con carnes rojas asadas a la parrilla y toda clase de embutidos, especialmente el jamón ibérico.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.





VINOS TINTOS

## PROXIMUS TINTO COSECHA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP “Ribera del Duero”.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino tinto joven de la cosecha.

 **NOTAS DE CATA**

De color rojo amaratado con ribetes azulados. En nariz muestra una buena concentración frutal, con notas de mermelada y frutos rojos. A la boca es sedoso, equilibrado y potente.

 **MARIDAJE**

Con carnes a la brasa, guisos y arroces.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



VINOS TINTOS

## PROXIMUS TINTO CRIANZA

 **VARIEDAD DE UVA**

Tempranillo.

 **TERRUÑO**

Uvas procedentes de la DOP “Ribera del Duero”.

 **SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO**

Vino sometido a 14 meses de crianza en barricas de roble y 9 meses de maduración en botella.

 **NOTAS DE CATA**

De color cereza granate bien cubierto. Notas especiadas y fruta negra a la nariz. Recuerdos de sotobosque. A la boca destaca por su entrada ligera y aterciopelada. Con mucha personalidad y agradable retrogusto.

 **MARIDAJE**

Con chuletas de lechazo, carnes asadas a la piedra, patés, guisos de carne y caza.

 **INFORMACIÓN ENVASADO**

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

## ANÍS DULCE MANOLETE

### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Bebida obtenida a partir de la destilación de macerados de anís con la adición de azúcares, con el dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto. Grado alcohólico: 35 %vol.

### NOTAS DE CATA

Bebida incolora y brillante. Con intenso olor a anís. Untuoso y muy dulce. Deja en boca un recuerdo persistente y característico del anís en grano.

### INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 100 cL. 6 ud. por caja.



ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

## ANÍS SECO MANOLETE

### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Anís destilado obtenido a partir de la destilación de macerados de anís verde en alcohol neutro, con el dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto.  
Grado alcohólico: 50% vol

### NOTAS DE CATA

Bebida incolora y brillante. Anís seco, producido por doble destilación de productos naturales (anís en grano o matalahuga) y alcohol procedente de productos agrícolas. Deja en boca un recuerdo persistente y característico del anís en grano, hierbas aromáticas y especias.

### INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 100 cL. 6 ud. por caja.



ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

## PACHARÁN “MANOLETE”

### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Bebida obtenida por destilación de macerados de frutos de la endrina o de sus extractos aromáticos. Grado alcohólico: 25 %vol.

### NOTAS DE CATA

Licor de agradable dulzor, con recuerdos anisados y notas características de la endrina silvestre. De color rojizo y brillante. A la boca persistente, dulce, torrefactos y frutos del bosque.

### INFORMACIÓN ENVASADO

Frasca de vidrio de 100 cL. 6 ud. por caja.



ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

## BEBIDA ESPIRITUOSA 301

### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Bebida espirituosa con un grado alcohólico de 30 %vol.

### NOTAS DE CATA

Bebida destilada de color ambar, de aspecto brillante. Aromas de madera, vainillas, nuez y avellana. Boca potente, largo postgusto. Final que mezcla el recuerdo dulce del PX con el aroma de las holandas.

### INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 100 cL. 6 ud. por caja.



ANISADOS, LICORES Y BRANDIS

## BRANDY “MONTESCO”

### SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Brandy sometido a crianza oxidativa en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada: 10 años. Grado alcohólico: 36 %vol.

### NOTAS DE CATA

Color caoba claro con reflejos dorados, brillante. Aromas de maderas nobles, vainilla, con fondo de holandas y regaliz. En boca aparece la madera, con recuerdos de vinos generosos como el oloroso y el PX.

### INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 70 cL. 6 ud. por caja.







**NAVISA**

Avenida de José Padillo s/n.  
14550 Montilla (Córdoba) Telf. 957 650 450

[www.navisa.es](http://www.navisa.es)