

Catálogo de **PRODUCTOS**



SECRETOS DE MÉXICO

VINO MEXICANO



Un secreto que te encantará compartir...

VINO TINTO SECRETOS DE MÉXICO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que es de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Aroma:

En nariz destacan los frutos rojos y notas de frutos secos, con buena entrada.

Sabor:

En boca, acidez y tanicidad equilibrada y largo al paso de la boca.

Color:

De color rojo rubi.

Notas de degustación:

Acidez y tanicidad equilibrada y largo al paso de la boca.

Sugerencia al servir:

Se recomienda con carnes rojas con poca grasa, pastas, quesos frescos y semi maduros, con moles oaxaqueños y poblanos o pipián rojo.



DESCRIPCIÓN		VINO TINTO SECRETOS DE MÉXICO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 6/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U202	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140273	Alto (cm)	30.30
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	8.31
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.31
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	
% ALC. VOL.	13.5%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA	17503013140270
ORIGEN	MÉXICO	Largo CAJA (cm)	18.00
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE DE ENSENADA	Ancho CAJA (cm)	24.50
ESQUEMA IEPS	MÉXICO	Alto CAJA (cm)	32.50
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	9.03
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	8
		Cajas X Tarima	120
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	8
		Cajas X Tarima	120
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	120



**VINO ROSADO SECRETOS DE MÉXICO
CABERNET SAUVIGNON**

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que ha sido de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, con bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza 6 meses en barrica de roble francés.

Color:

De color rosa pálido con matices cobrizos.

Aroma:

En nariz se destacan los frutos rojos, los aromas florales, elegantes.

Sabor:

En boca, buena entrada, buena acidez y con retro gusto semi dulce, con ligera tanicidad.

Maridaje:

Se recomienda con pollo, pescados, mariscos, pastas con frutos del mar, quesos frescos, pizzas de quesos o mariscos, chiles en nogada y pipián rojo y verde.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 13°C/14°C.

**VINO BLANCO SECRETOS DE MÉXICO
CHENIN BLANC**

Bodega pequeña de vinos de autor, como lo son los Alto Tinto y la enóloga Laura Chiappella, quien plasma sus conocimientos técnicos y combina sabores, olores y colores nos ofrecen su creación personal para el deleite de nuestros sentidos y el halago del trato diferencial.

Características de Producto:

50 km al sur de Ensenada, se ubica éste simbólico valle que ha sido de gran importancia para el desarrollo del sector en Baja California, con bodegas que superan los 100 años de antigüedad. Crianza 6 meses en barrica de roble francés.

Color:

De color amarillo verdoso y matices color acero.

Aroma:

En nariz destacan frutos verdes, aromas florales con notas a miel.

Sabor:

En boca buena entrada, buena acidez y con retro gusto semi dulce.

Maridaje:

Se recomienda con pollo, pescados, mariscos, pastas con frutos del mar, quesos frescos, pizzas de mariscos y quesos.

Temperatura:

Se sugiere entre 12°C y 14°C.



DESCRIPCIÓN	VINO ROSADO SECRETOS DE MÉXICO CABERNET SAUVIGNON	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U201
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140266
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	VALLE DE ENSENADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.49
Ancho (cm) Profundidad	7.49
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140263
Largo CAJA (cm)	18.00
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.53

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120

DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO SECRETOS DE MÉXICO CHENIN BLANC	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U200
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140259
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	VALLE DE ENSENADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.49
Ancho (cm) Profundidad	7.49
Peso Bruto (kg)	
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140256
Largo CAJA (cm)	18.00
Ancho CAJA (cm)	24.50
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.53

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	8
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120

Familia Estefanya

VIÑA

#MomentosInolvidables



VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutuosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromas a frutos rojos, especialmente a ciruela y cereza, con ligeros acentos de condimentos como pimienta negra y estragón; también se encontrarán notas de tabaco y vainilla.

Color:

Intenso color rojo púrpura.

Notas de degustación:

Bien balanceado, excelente estructura y un final medio a largo.

Sugerencia al servir:

Excelente para carnes rojas como cordero o res y parrilladas, salsas, quesos maduros, pastas y comidas condimentadas.

Servir entre 14°C y 16°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U0136	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701083	
CAPACIDAD	0.750	
UNIDAD MEDIA	LITROS	
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00	
% ALC. VOL.	13.0%	
PAIS	CHILE	
ORIGEN	IMPORTADO	
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	
% IEPS	26.5%	
ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	29.60	
Largo (cm) Ancho	7.60	
Ancho (cm) Profundidad	7.60	
Peso Bruto (kg)	1.15	
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	17808769701080	
Largo CAJA (cm)	30.40	
Ancho CAJA (cm)	23.60	
Alto CAJA (cm)	30.80	
Peso Bruto CAJA (cm)	14.25	
PALET AMERICANO		
Cajas X Cama	15	
Camas X Tarima	5	
Cajas X Tarima	75	
TARIMA CHEP:		
Cajas X Cama	15	
Camas X Tarima	5	
Cajas X Tarima	75	
PALET STANDAR		
Cajas X Tarima	75	



**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO
MERLOT**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromas a fresa y mora madura, juntos con frutas secas como ciruela, higo y cereza.

Color:

Color rojo profundo y tonos ladrillo.

Notas de degustación:

Suave ataque en paladar, completando un final ligero y equilibrado.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar masas y pastas, o cocina italiana en general, cremas y salsas blancas, quesos blancos y frescos.

Servir entre 15°C y 16°C.

**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO
CARMENERE**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

La complejidad aromática muestra muchas frutas rojas, sobre todo casis.

Color:

Color rojo rubí medio profundo, con reflejos de cerezas oscuras.

Notas de degustación:

Ataque amplio en boca. El paladar medio es apoyado por taninos firmes y elegantes.

Sugerencia al servir:

Excelente para acompañar guisados, pollo a la cacerola o quesos maduros.

Servir entre 16°C y 18° C



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO MERLOT	12/750ML • BABY	48/187ML
-------------	---------------------------------------	-----------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U137	U062
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701090	7808769702844
CAPACIDAD	0.750	0.187
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	48.00
% ALC. VOL.	13.0 %	13.0 %
PAIS	CHILE	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	29.50	16.70
Largo (cm) Ancho	7.60	4.46
Ancho (cm) Profundidad	7.60	4.46
Peso Bruto (kg)	1.155	0.13
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	17808769701097	17808769702841
Largo CAJA (cm)	30.60	22.10
Ancho CAJA (cm)	23.60	32.70
Alto CAJA (cm)	31.30	36.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30	16.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15 16
Camas X Tarima	5 5
Cajas X Tarima	75 80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO CARMENERE	12/750ML • BABY	48/187ML
-------------	--	-----------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U144	U063
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701250	7808769703117
CAPACIDAD	0.750	0.187
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	48.00
% ALC. VOL.	13.0 %	13.0 %
PAIS	CHILE	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	29.50	16.70
Largo (cm) Ancho	7.60	4.46
Ancho (cm) Profundidad	7.60	4.46
Peso Bruto (kg)	1.155	0.13
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	17808769701257	17808769703114
Largo CAJA (cm)	30.60	22.10
Ancho CAJA (cm)	23.60	32.70
Alto CAJA (cm)	31.30	36.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30	16.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15 16
Camas X Tarima	5 5
Cajas X Tarima	75 80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SYRAH

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

En nariz, guinda y mora predominan con una muy sutil insinuación de café tostado.

Color:

Color rojo profundo con un toque púrpura.

Notas de degustación:

Este es un vino de medio cuerpo con sabor a fruta fresca balanceada con taninos dulces. Vino de excelente persistencia de sabor.

Sugerencia al servir:

Combina perfecto con quesos maduros y quesos firmes, carnes a la cacerola y platos aliñados. Servir a 16°-18°C

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SYRAH	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U145
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701267
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.60
Largo (cm) Ancho	8.30
Ancho (cm) Profundidad	8.30
Peso Bruto (kg)	1.148
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769701264
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	25.60
Alto CAJA (cm)	33.80
Peso Bruto CAJA (cm)	14.25

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SWEET RED

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Nuestro Sweet Red está compuesto en gran parte por la cepa Cabernet Sauvignon.

Aroma:

En nariz muestra notas de frutillas y frambuesas con toques de cacao.

Color:

Tiene un color rojo rubí con reflejos brillantes.

Notas de degustación:

Es intenso y vibrante, de cuerpo medio y taninos bien redondeados en el final.

Sugerencia al servir:

Excelente para carnes asadas y parrilladas, o como vino de honor en reuniones y eventos con familia, amigos. Servir entre 12°C y 14°C



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVADO SWEET RED	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U237
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140402
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	12.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.20
Largo (cm) Ancho	7.50
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.17
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140409
Largo CAJA (cm)	15.90
Ancho CAJA (cm)	23.50
Alto CAJA (cm)	30.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.10

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



**VINO BLANCO ESTEFANYA RESERVADO
CHARDONNAY**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Agradable aroma a frutas blancas como duraznos blanco y piña.

Color:

Color amarillo semi intenso y toques dorados.

Notas de degustación:

En boca bien equilibrado, redondo, frutoso y de final succulento.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar pescados y carnes blancas con salsas livianas, mariscos suaves y comidas frías. Temperatura ideal entre 9°C y 10°C.

EL CONOCEDOR



ALFOMBRA ROJA

2019



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ESTEFANYA RESERVADO CHARDONNAY	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U138
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769701106
CAPACIDAD	0,750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12,00
% ALC. VOL.	14,0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26,5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29,60
Largo (cm) Ancho	8,30
Ancho (cm) Profundidad	8,30
Peso Bruto (kg)	1,148
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769701103
Largo CAJA (cm)	30,60
Ancho CAJA (cm)	25,60
Alto CAJA (cm)	33,80
Peso Bruto CAJA (cm)	14,25

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75





**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA
RED BLEND**

La frutuosidad del merlot y soporte estructural del Carmenere se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo. Los taninos bien presentes revelan la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

Características de Producto:

Este vino permite recordar las antiguas mezclas tradicionales chilenas. La frutuosidad del Merlot y el soporte estructural del Carménere se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo.

Los taninos bien presentes revelan la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

Aroma:

Intenso, frutoso tipo ciruela y cereza, tabaco, regaliz, cuero, hojas de olivo y pino, con madera subyacente y discreta.

Color:

Color rojo rubí intenso, con reflejos morados.

Notas de degustación:

El ataque en boca es directo, el paladar lleno, con buen volumen sin caída, gran estructura tánica y buena acidez balancean el alcohol.

El final es semi largo con notas frutales.

Sugerencia al servir:

Para acompañar todos los días los estofados, con quesos secos y en especial los budines de berenjena. Consumir a 18°C dentro de 5 años.

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA RED BLEND	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U199
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7808769702486
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.50
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.255
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17808769702483
Largo CAJA (cm)	17.40
Ancho CAJA (cm)	25.80
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.596

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112

**VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA
CARMENERE MERLOT**

La frutuosidad del merlot y soporte estructural del Merlot se juntan en esta mezcla atractiva, bien balanceada, voluminosa y con un final semi largo. Los taninos bien presentes revelan la juventud y permitirán al vino envejecer dentro de la botella.

Características de Producto:

Maceración: 15-18 días, con maceración prefermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10° C.

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C y remontaje tradicional.

Guarda: 85% del vino tuvo guarda sobre lías, 6 meses en contacto con roble francés y micro-oxigenación, el 15% restante envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Aroma:

Nariz intensa de regaliz, hoja de té, especias y tabaco seco.

Color:

Rojo rubí brillante con reflejos granate.

Notas de degustación:

Complejo y equilibrado, con taninos aterciopelados, notas de frambuesa y sabor suave.

Envejecimiento:

30% del vino durante 6 meses en barricas de roble francés (60%) y Americano (40%) de uno y dos años de uso.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA RESERVA CARMENERE-MERLOT	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U223
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140327
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.50
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.255
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140324
Largo CAJA (cm)	17.40
Ancho CAJA (cm)	25.80
Alto CAJA (cm)	32.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.596

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112



**VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL
CABERNET SAUVIGNON**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Aromáticamente, se destaca la fruta mostrando cherry y frutillas, a la vez que se acompleja con notas de vainilla y tostado.

Color:

Posee un interesante color rojo rubí joven y brillante.

Notas de degustación:

En boca la entrada es suave, con buen volumen, muy buen equilibrio y larga persistencia.

Sugerencia al servir:

Este vino es muy buen acompañante de quesos semi-curados de baja acidez (quesos de oveja, mantecosos, Edam, ahumados, etc.) y carnes guisadas (costillar de cerdo y lomo), además de pastas a la Bolognesa y spaghetti Alfredo.

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL CABERNET SAUVIGNON	12/750ML
-------------	--	----------

CÓDIGO INTERNO	U219
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140280
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.650
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.155
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140287
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

**VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL
MERLOT**

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

En nariz presenta aroma a frambuesa, el cual va bien acompañado de sutiles especias y vainilla, le dan una intensa complejidad.

Color:

Posee un interesante color rojo rubí brillante.

Notas de degustación:

En boca su entrada es suave y consistente, con taninos amables y una acidez muy grata.

Sugerencia al servir:

Este vino será la mejor alianza para carnes blancas de aves, pastas y cerdo. Combina perfectamente con platos como pollo a la mantequilla, chuletas de cerdo y pastas a la Bolognesa.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MERLOT	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U220
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140297
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	26.90
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.155
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140294
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MALBEC

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

En nariz presenta aromas a frutas rojas mezclados con notas de vainilla y crema.

Color:

Posee un interesante color rojo rubí muy joven.

Notas de degustación:

En boca es suave, con una buena acidez que lo hace vivo y lo prolonga por largo tiempo.

Sugerencia al servir:

Esa redondez y untuosidad natural en los Malbec de zonas cálidas se funde con los guisos de carnes más complejas y matiza muy bien los condimentos fuertes. Combina perfectamente con platos como Pollo al Curry y carnes a la parrilla, entre otros.

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL MALBEC	12/750ML
-------------	--------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U221
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140303
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	12.0%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.60
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.155
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140300
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	25.60
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	14.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

VINO TINTO ESTEFANYA VARIETAL CHARDONNAY

Desde el mismo momento de su lanzamiento están listos para ser consumidos. Son vinos jóvenes, frutosos y fáciles de disfrutar.

Características de Producto:

Cada uno de los vinos está claramente identificado con la cepa que le da origen y son fieles a los sabores y aromas de la uva.

Aroma:

Un intenso aroma a bananas y frutos tropicales (frutos de la pasión y piña), junto a una gran frescura típica del Valle de Casablanca.

Color:

Presenta un color amarillo pálido, brillante.

Notas de degustación:

Es un vino de gran sabor y textura, acidez balanceada y una grata y jugosa persistencia.

Sugerencia al servir:

La redondez del paladar, su sensación frutada y su punto justo de acidez logran convincentes fusiones con pescados blancos, pescados grasos preparados crudos y ahumados (como salmón, atún, albacora) y mariscos como los locos y calamares.



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO ESTEFANYA VARIETAL CHARDONNAY	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U222
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140310
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.5%
PAIS	CHILE
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALLE CENTRAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	26.90
Largo (cm) Ancho	8.30
Ancho (cm) Profundidad	8.30
Peso Bruto (kg)	1.148
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140317
Largo CAJA (cm)	30.60
Ancho CAJA (cm)	25.60
Alto CAJA (cm)	33.80
Peso Bruto CAJA (cm)	14.250

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

nueva línea de vinos
Estefanya VIÑA
 #MomentosInolvidables



**CÓCTEL ESTEFANYA ITALIAN STYLE
 SPRITZ MIX**

Presentamos Estefanya Spritz Mix, nuevo cóctel aromatizado de productos vitivinícolas en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.

Características de Producto:

El aperitivo de culto italiano de inconfundible y llamativo tono anaranjado, de sabor a naranja y frescura amargo agridulce. Estefanya Spritz Mix es la bebida perfecta para todas las estaciones.

Color:

De color naranja brillante.

Aroma:

Predominan los cítricos, naranja ligeramente amarg.

Notas de degustación:

Una combinación de licor dulce y vino blanco con gas, es refrescante con un regusto agridulce.

Sugerencia al servir:

Puede tomarse solo como aperitivo o cóctel pero la buena compañía y comida sencilla como jamones, quesos, pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán #MomentosInolvidables.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



DESCRIPCIÓN	CÓCTEL ESTEFANYA ITALIAN STYLE SPRITZ MIX	24/250ML
--------------------	--	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U259
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140570
CAPACIDAD	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	13.50
Largo (cm) Ancho	5.30
Ancho (cm) Profundidad	5.30
Peso Bruto (kg)	0.28
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7503013140577
Largo CAJA (cm)	32.50
Ancho CAJA (cm)	21.50
Alto CAJA (cm)	14.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.75

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160

VINO TINTO ESTEFANYA BUBBLY RED

Presentamos Estefanya Bubbly Red, el vino en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.

VINO ROSADO ESTEFANYA BUBBLY ROSÉ

Presentamos Estefanya Bubbly Rosé, el vino en lata que se adapta a tu estilo de vida. Con todo lo que buscas en sabor, tamaño y cuidado de nuestro planeta.



Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, justamente tánico. Moderadamente alcohólico, agradable sin ser nunca demasiado complicado, es un vino suave que se bebe sin esfuerzo y sin problemas.

Aroma:

Al olfato como la cereza fresca y delicados frutos.

Color:

A la vista se presenta de color rojo rubí con ribetes violáceos.

Notas de degustación:

El sabor es pleno y afrutado. En la mesa, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí con los entrantes de embutidos surtidos, quesos y postres.

Sugerencia al servir:

La buena compañía y comida sencilla como pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán #MomentosInolvidables.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, justamente tánico. Moderadamente alcohólico, agradable sin ser nunca demasiado complicado, es un vino suave que se bebe sin esfuerzo y sin problemas.

Aroma:

Vino rose dulce ligeramente espumoso, elaborado por fermentación natural, obtenido de la vinificación en blanco de las uvas rojas Lambrusco.

Color:

De color rosa sutil, con transparencias.

Notas de degustación:

En la mesa, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí con los entrantes de embutidos surtidos, quesos y postres.

Sugerencia al servir:

La buena compañía y comida sencilla como pizza, sushi, chapatas, baguetes o sándwiches crearán #MomentosInolvidables.

Se recomienda consumir a una temperatura de 6-8°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO ESTEFANYA BUBBLY RED	24/250ML
-------------	---------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U257
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140556
CAPACIDAD	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	13.50
Largo (cm) Ancho	5.30
Ancho (cm) Profundidad	5.30
Peso Bruto (kg)	0.28
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7503013140553
Largo CAJA (cm)	32.50
Ancho CAJA (cm)	21.50
Alto CAJA (cm)	14.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.75

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160

DESCRIPCIÓN	VINO ROSADO ESTEFANYA BUBBLY ROSÉ	24/250ML
-------------	-----------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U258
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140563
CAPACIDAD	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	24.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	13.50
Largo (cm) Ancho	5.30
Ancho (cm) Profundidad	5.30
Peso Bruto (kg)	0.28
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140560
Largo CAJA (cm)	32.50
Ancho CAJA (cm)	21.50
Alto CAJA (cm)	14.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.75

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	10
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160



**LAMBRUSCO ESTEFANYA
ROSSO DULCE (TINTO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino tinto dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

Color:

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel, que normalmente dan color al vino. Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Afrutado, Cerezas, Frambuesas y fresas.

Notas de degustación:

Ligero y frizante, fresco afrutado semidulce.

Sugerencia al servir:

Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.



DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA ROSSO DULCE (TINTO)	12/750ML
--------------------	--	-----------------

CÓDIGO INTERNO	U181
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140228
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140225
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



LAMBRUSCO ESTEFANYA BIANCO (BLANCO)



**LAMBRUSCO ESTEFANYA
BIANCO DULCE (BLANCO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino blanco dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

Color:

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel, que normalmente dan color al vino.

Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Semi afrutado fresco y suave.

Notas de degustación:

Ligero y frizante.

Sugerencia al servir:

Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA BIANCO (BLANCO)	12/750ML
-------------	-------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U182
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	75030131402350.750
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.26
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140232
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

**LAMBRUSCO ESTEFANYA
ROSATO DULCE (ROSADO)**

El éxito de Estefanya fue desarrollado con la idea de crear un estrecho vínculo entre los viñedos individuales, los vinos producidos y la muy rigurosa selección de las uvas, lo que garantiza vinos de una calidad sin precedentes.

Características de Producto:

Vino rosado dulce ligeramente espumoso, proceso por fermentación natural, obtenido de la vinificación de las uvas rojas. Lambrusco se obtiene a partir de una cuidadosa selección de uvas lambrusco cultivadas en la provincia de Reggio Emilia, en el norte de Italia.

Color:

El característico color dorado, rosa o rojo de este vino, se obtiene después de la cosecha a través de un proceso llamado "winemaking", que remueve inmediatamente la mayor parte de la uva y su piel, que normalmente dan color al vino.

Lambrusco ha recibido una serie de premios sumamente codiciados, otorgándole a Estefanya un lugar entre los mejores y más prestigiosos vinos de Italia.

Aroma:

Semi afrutado fresco y suave.

Notas de degustación:

Ligero y frizante.

Sugerencia al servir:

Acompañar con quesos suaves, pastas y pizzas, servir de 14°C a 16°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO ESTEFANYA ROSATO (ROSADO)	12/750ML
-------------	-------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U183
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140242
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140249
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



LAMBRUSCO ESTEFANYA ROSATO (ROSADO)



**LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA
GRASPAROSSA**

Vinos modernos con resaltantes características organolépticas: Con una espuma vivaz y evanescente; un perfume intenso y persistente; gusto agradable exaltado por una gran acidez, compensada por un cuantitativo más o menos acentuado de azúcares; fácil de beber, generosos.

Características de Producto:

Vino tradicional e histórico de Emilia Romagna, cuyos orígenes se pierden en la noche de los tiempos, se obtiene de la vinificación de seleccionados racimos de uvas Lambrusco de Grasparrussa (un 85%), de uva de oro y otras uvas. Proviene de las colinas de Castelvetro, en la provincia de Modena, Emilia Romagna.

Aroma:

Acentuadamente binoso, fragante, complejo y perfumado.

Color:

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Notas de degustación:

Amable de cuerpo fresco, gran sabor a frutas, sávido y armónico.

Sugerencia al servir:

Combina perfectamente con primeros platos bien condimentados y del gusto marcado, como son los macarrones "al pettine" con ragú de conejo o puntas de espárragos; tallarines con setas, así como con todos los tipos de asados. Muy versátil, casa también bien con carnes blancas y rojas delicadas y tartas de fruta. Se sirve a una temperatura de 12°C.

DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA GRASPAROSSA	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U230
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	80133227000211
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LAMBRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	8013327301486
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

**LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA
EMILIA**

Vinos modernos con resaltantes características organolépticas: Con una espuma vivaz y evanescente; un perfume intenso y persistente; gusto agradable exaltado por una gran acidez, compensada por un cuantitativo más o menos acentuado de azúcares; fácil de beber, generosos.

Características de Producto:

Fresco, perfumado, tónico, tánico, extremadamente digerible porque es moderadamente alcohólico, agradable sin ser demasiado complicado, es un vino que se bebe sin esfuerzo y sin problemas

Aroma:

Cereza fresca y delicados frutos.

Color:

Se presenta de color rojo rubí con ribetes violáceos.

Notas de degustación:

Sabor es pleno y afrutado.

Sugerencia al servir:

En la mesa, en la versión amable, es óptimo para cualquier comida pero da lo mejor de sí combinado con las especialidades de la cocina tradicional emiliana y romagnola, como los entrantes de embutidos surtidos, el Parmesano Reggiano y los postres preparados con harina de castañas



DESCRIPCIÓN	LAMBRUSCO PREMIUM ESTEFANYA EMILIA	12/750ML
-------------	------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U229
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8013327300175
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	8.0%
PAIS	ITALIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	LA, BRUSCO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	7.80
Ancho (cm) Profundidad	7.80
Peso Bruto (kg)	1.260
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	8013327301479
Largo CAJA (cm)	33.00
Ancho CAJA (cm)	25.50
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.50

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	6



**CAVA MARQUÉS DE MOJA
BRUT**

Vino espumoso con denominación CAVA, brut, cremoso y de una burbuja fina.

Características de Producto:

Después de la segunda fermentación realizada en la botella, permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. una vez que el cava está limpio de las levaduras, se procede a la dosificación del licor de expedición con menos de 15 gr./l. como le corresponde a la variedad Brut y se tapa con corcho natural.

Aroma:

Complejo con una marcada presencia de notas de crianza y fondo vegetal.

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Seco, equilibrado, amplio y muy elegante.

Sugerencia al servir:

Ideal para charcutería fina, pescados salseados y como copa o aperitivo a cualquier hora.

Servir frío entre 6° C y 8° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador.

**CAVA MARQUÉS DE MOJA
SEMI SECO**

Vino espumoso con denominación CAVA, semi, cremoso y de una burbuja fina.

Características de Producto:

Después de la segunda fermentación realizada en la botella, permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C. una vez que el cava está limpio de las levaduras, se procede a la dosificación del licor de expedición entre 33 y 50 gr./l. tal y como le corresponde a un cava Semi Seco, se tapa con corcho natural.

Aroma:

Expresivo, fresco y muy varietal.

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Cremoso, con un carbónico bien integrado y muy afrutado.

Sugerencia al servir:

Ideal para foie, ensaladas salseadas o tropicales, fondue de frutas y todo tipo de postres.

Servir frío entre 6° C y 8° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior del refrigerador.



DESCRIPCIÓN	CAVA MARQUÉS DE MOJA BRUT	6/750ML
-------------	---------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U134
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8420418002038
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	11.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CAVA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	8.00
Ancho (cm) Profundidad	8.00
Peso Bruto (kg)	1.64
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	28420418020388
Largo CAJA (cm)	27.50
Ancho CAJA (cm)	18.20
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	10.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	80
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	80

DESCRIPCIÓN	CAVA MARQUÉS DE MOJA SEMI SECO	6/750ML
-------------	--------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U135
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8420418001444
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	11.5.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CAVA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.80
Largo (cm) Ancho	8.00
Ancho (cm) Profundidad	8.00
Peso Bruto (kg)	1.64
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	28420418014448
Largo CAJA (cm)	27.50
Ancho CAJA (cm)	18.20
Alto CAJA (cm)	32.00
Peso Bruto CAJA (cm)	10.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	80
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	16
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	80
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	80

*FRESCO Y REFRESCANTE



**VINO ESPUMOSO
FRANÇOIS MONTAND ICE**

Vino espumoso de extraordinaria calidad, elaborado según el método tradicional (champagne), creado específicamente para ser disfrutado con hielo durante las fiestas y reuniones sociales, o con la familia y amigos, además de los destinos más exclusivos.

Características de Producto:

Una forma radicalmente nueva de disfrutar la bebida. Sus potentes aromas de frutos tropicales, como el mango y la guayaba, combinan la redondez y frescura del sabor carnoso y voluptuoso de un coctel.

Aroma:

Intensa, de flores blancas y cítricos.

Color:

Amarillo pálido, con reflejos verdes y burbujas finas.

Notas de degustación:

Bastante cremoso y untuoso, bella persistencia aromática.

Sugerencia al servir:

Puede servir como aperitivo y en todas las ocasiones festivas.

Si lo desea, puede añadir una o dos hojas de menta o frutos rojos.

Temperatura de servicio: 6°C a 8°C.



VINO ESPUMOSO FRANÇOIS MONTAND ICE

DESCRIPCIÓN	VINO ESPUMOSO FRANÇOIS MONTAND ICE	6/750ML
-------------	------------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U167
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	3570590109409
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	11.0%
PAIS	FRANCIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CHAMPAGNE
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.0
Largo (cm) Ancho	8.59
Ancho (cm) Profundidad	8.59
Peso Bruto (kg)	1.525
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	3570591012692
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	12.30
Alto CAJA (cm)	15.80
Peso Bruto CAJA (cm)	9.30

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	7
Cajas X Tarima	70
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	7
Cajas X Tarima	70
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	70

BLUE RHIN

Fresco, Afruitado, Elegante



Y tú...
¿también eres
de sangre azul?

/IDUCERO @IDUCERO



**VINO BLANCO BLUE RHIN
LIEBFRAUMILCH RHEINHESSEN**
LIEBFRAUMILCH RHEINHESSEN
VINO BLANCO
PRODUCTO ALEMAN

Características de Producto:

Vino blanco agradable semiseco y fácil de tomar.

Aroma:

Aroma fresco-afrutado, elegante y equilibrado,

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Sabor semiseco.

Sugerencia al servir:

Se puede disfrutar solo o con mariscos, carnes blancas, pastas y ensalada.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9° C.

**VINO BLANCO BLUE RHIN
OPPENHEIMER KRÖTENBRUNNEN**
OPPENHEIMER KRÖTENBRUNNEN
RHEINHESSEN
VINO BLANCO PRODUCTO ALEMAN

Características de Producto:

Bien estructurado.

Aroma:

De aroma fresco, afrutado.

Color:

Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Notas de degustación:

Con un sabor limpio, semiseco.

Sugerencia al servir:

Se puede disfrutar solo o con mariscos, carnes blancas, pastas y ensalada.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9° C.



DESCRIPCIÓN		
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U157
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4101850300428
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	9.5%
PAIS	ALEMANIA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITATSWEIN
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	33.20
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.241
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	4101850301807
Largo CAJA (cm)	31.80
Ancho CAJA (cm)	23.80
Alto CAJA (cm)	33.90
Peso Bruto CAJA (cm)	15.31

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	13
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	65
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	13
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	65
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	65

DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO BLUE RHIN OPPENHEIMER KRÖTENBRUNNEN 12/750ML - BABY 24/250ML	
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U158	U197
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4101850301029	4044551060737
CAPACIDAD	0.750	0.250
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	24.00
% ALC. VOL.	9.5%	9.5%
PAIS	ALEMANIA	ALEMANIA
ORIGEN	IMPORTADO	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITARSWEIN	QUALITATSWEIN
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	26.5%	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	33.20	24.00
Largo (cm) Ancho	7.70	5.50
Ancho (cm) Profundidad	7.70	5.50
Peso Bruto (kg)	1.241	0.540
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	4101850301814	4044551060744
Largo CAJA (cm)	31.80	34.00
Ancho CAJA (cm)	23.80	23.00
Alto CAJA (cm)	33.90	25.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.31	13.18

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	60
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



**VINO BLANCO BLUE RHIN
RIESLING**
RHEINHESSEN SEMI SECO
RIELING
VINO BLANCO PRODUCTO ALEMAN

Características de Producto:
Aromático, suave, redondo, expresivo, y mucho cuerpo.

Aroma:
Aromas minerales típicos, fresco y equilibrado.

Color:
De color amarillo.

Notas de degustación:
En paladar muestra sabores de albaricoque, manzana verde y flor de rosa, vibrante y refrescante.

Sugerencia al servir:
Se puede disfrutar solo o con comidas como pescado, mariscos, pollo, carne, queso y ensalada.

Consérvese en lugar fresco.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9-11°C.

Alc. Vol.: 10.5%, Acidez: 8 g/l, Azúcar, extracto total: 16 g/l

**VINO TINTO BLUE RHIN
DORNFELDER RHEINHESSEN**
DORNFELDER RHEINHESSEN
SEMISECO
VINO TINTO ALEMAN

Características de Producto:
Aromático, suave, redondo, expresivo, y mucho cuerpo.

Aroma:
Aroma de frutas maduras con sabor a cereza y mora. Semi seco.

Color:
De color rojo profundo e intensidad alta.

Notas de degustación:
Sabor semiseco.

Sugerencia al servir:
Se puede disfrutar solo o con mariscos, carnes blancas, pastas y ensalada.

Se recomienda servir ligeramente refrescado a 9° C.



DESCRIPCIÓN	VINO BLANCO BLUE RHIN LIEBFRAUMLICH RHEINHESSEN 24/250ML
-------------	--

CÓDIGO INTERNO	U198	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4044551069860	Alto (cm)	33.20	Cajas X Cama	15
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.70	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.70	Cajas X Tarima	60
UNIDADES POR CAJA (LXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.250	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	10.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	15
PAIS	ALEMANIA	Código de Barras CAJA	4044551069877	Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	31.60	Cajas X Tarima	60
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RHEINHESSEN	Ancho CAJA (cm)	23.50	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	34.20	Cajas X Tarima	60
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	15.31		

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO BLUE RHIN DORNFELDER RHEINHESSEN BABY 24/250ML
-------------	---

CÓDIGO INTERNO	U198	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	4044551060867	Alto (cm)	24.00	Cajas X Cama	13
CAPACIDAD	0.250	Largo (cm) Ancho	5.50	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	5.50	Cajas X Tarima	65
UNIDADES POR CAJA (LXC)	24.00	Peso Bruto (kg)	0.540	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	10.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	13
PAIS	ALEMANIA	Código de Barras CAJA	4044551060744	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	34.00	Cajas X Tarima	65
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	QUALITATSWEIN	Ancho CAJA (cm)	23.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	25.00	Cajas X Tarima	65
% IEPS	26.5%	Peso Bruto CAJA (cm)	16.160		



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
TEMPRANILLO RIOJA**

Se elabora con las variedades tempranillo (90 %) y garnacha (10%). Se realiza un exhaustivo seguimiento de la maduración de las uvas, las cuáles, se recogen en el momento óptimo de madurez.

Características de Producto:

Fermentación controlada a una temperatura de 26°C, durante un periodo de 10 días y con un tiempo medio de maceración de 12 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósito.

Aroma:

Limpio y afrutado en nariz, destaca por la intensidad aromática del Tempranillo, predominan notas a violeta con un fondo de aromas frutales. Sin aromas herbáceos, lo que denota una cuidada madurez de las uvas y de su elaboración.

Color:

Presenta un atractivo color cereza intenso con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante.

Notas de degustación:

Redondo, suave, carnoso, sabroso, muy fácil de beber. Inunda la boca de sensaciones de moras y frutos del bosque, de acidez perfecta para este vino, equilibrada, prueba leal de su cuidada maceración, de postgusto largo y persistente.

Sugerencia al servir:

Aves y pescados como el salmón o pastas y cordero.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO TEMPRANILLO RIOJA	6/750ML
--------------------	--	----------------

CÓDIGO INTERNO	U152
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140099
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140096
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
CRIANZA RIOJA**

El crianza se elabora con uvas vendimiadas en Rioja de la variedad tempranillo 100%. Se seleccionan los viñedos que tengan al menos 12 años, se hace el control de la maduración y de vendimia.

Características de Producto:

Maceración prefermentativa de 2 días y fermentación alcohólica controlada a una temperatura de 28°C de 10 días con una maceración de 20 días, posteriormente a crianza en madera, durante mínimo de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano.

Aroma:

Limpio y elegante en nariz, destaca la persistencia de aromas de frutos rojos conjuntados con finas maderas. Predominan las notas a vainilla y cacao, enseguida se distinguen aromas balsámicos.

Color:

Presenta un atractivo color rojo cereza intenso con algún ribete de evolución, característico de la crianza en madera. De capa media, abundante lágrima alcohólica, aspecto limpio y brillante.

Notas de degustación:

Redondo, equilibrado, con estructura media, sedoso, se perciben sabores a regaliz en sintonía con la fruta, complejo, largo y persistente.

Sugerencia al servir:

Carnes rojas, de caza, legumbres sustanciosas, asados y quesos curados.

**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RESERVA RIOJA**

El reserva se elabora con uvas de las variedades tempranillo (90%) y garnacha (10%). Se seleccionan viñedos de, al menos, 15 años, con muy bajas producciones.

Características de Producto:

Se hace un exhaustivo seguimiento de la maduración. Se recogen las uvas en cajas y pasan a los depósitos. Se realiza maceración prefermentativa durante 4 días, la fermentación se controla a una temperatura de 28°C durante un periodo medio de 12 días y con un tiempo de maceración de 22 días.

Aroma:

Muy limpio, atractivo y elegante, destaca la intensidad aromática a frutas negras con la madera bien integrada, predominando las notas balsámicas (tomillo, laurel, etc.) características del roble francés.

Color:

Presenta un atractivo color rojo cereza intenso y ribetes de evolución, de capa alta y brillante, abundante lágrima alcohólica.

Notas de degustación:

Amplio, redondo y equilibrado. De buena entrada en boca, con una buena persistencia y taninos muy bien integrados, sin aristas.

Sugerencia al servir:

Carnes rojas, de caza, legumbres sustanciosas, asados y quesos curados.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO CRIANZA RIOJA	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U153
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140105
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140102
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RESERVA RIOJA	6/750ML
-------------	---	---------

CÓDIGO INTERNO	U154
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140112
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIOJA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.00
Peso Bruto (kg)	0.98
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140112
Largo CAJA (cm)	24.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	6.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	25
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	100
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	100

SEÑORIO DE UCERO

RIBERA



VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO RESERVA

Vino procedente de nuestros viñedos en Gumiel de Mercado (Burgos). La vendimia se hizo manualmente en cajas de 25 kg. Los racimos se despalillan y estrujan según se reciben en la tolva de la bodega.

Denominación de Origen Ribera del Duero.

VENDIMIA: Selección manual en viñedo.

Características de Producto:

Realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 15 días 26-28°C con remontados periódicos diarios. El proceso continua con la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en inoxidable también. Durante 18 meses permanece en barricas de Roble Americano. Después 20 meses más en botella para completar su evolución.

Aroma:

Sobre la base de fruta madura aparecen aromas complejos y elegantes. Maderas nobles, especiados y tostados. En el fondo, aromas balsámicos a regaliz.

Color:

Color cereza madura con ribetes entre grana y ladrillo. Capa alta. Limpio y brillante.

Notas de degustación:

Corpulento en boca, equilibrado, amplio y persistente. Taninos maduros no agresivos, potentes en sabores, aterciopelado y sabroso en el posgusto. Elegante final frutal y especiado.

Sugerencia al servir:

Servir 16-17°C. 100% Tempranillo. Grado: 14% Vol.

Ac. Total: 5,2 g/l ac. tartárico. ph:3,72

Conservar en un lugar fresco y seco.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO RESERVA	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U254
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140525
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6.00
% ALC. VOL.	14.0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.30
Largo (cm) Ancho	7.40
Ancho (cm) Profundidad	7.40
Peso Bruto (kg)	1.20
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140522
Largo CAJA (cm)	22.30
Ancho CAJA (cm)	15.00
Alto CAJA (cm)	31.80
Peso Bruto CAJA (cm)	7.40

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160



**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RIBERA DEL DUERO CRIANZA**

Vino procedente de nuestros viñedos en Gumiel de Mercado (Burgos). La vendimia se hizo manualmente en cajas de 25 kg. Los racimos se despalillan y estrujan según se reciben en la tolva de la bodega.

Denominación de Origen Ribera del Duero.

VENDIMIA: Selección manual en viñedo.

Características de Producto:

Realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable durante 12 días 26-28°C con remontados periódicos diarios. El proceso continua con la fermentación maloláctica que se lleva a cabo en inox dable también. Durante 12 meses permaneces en barricas de Roble Americano. Después 12 meses más en botella para completar su evolución.

Aroma:

Aromas frutales, finos, complejos y muy persistentes con recuerdos a madera.

Color:

Color rojo picota con destellos cobrizos debido a la madera, capa media y brillante.

Notas de degustación:

En boca es equilibrado y vivo. Muy elegante y aterciopelado. Guarda un magnífico equilibrio entre la fruta y la madera.

Sugerencia al servir:

Vino ideal para acompañar cocidos, todo tipo de asados, tablas de embutidos, quesos curados carnes a la brasa y pescados en salsa.

Servir 16-17°C. 100% Tinta del País. 14% Vol.
Ac. Total 5,12 g/l ac. tartárico. 2,2 g/l azúcares totales.
Conservar en un lugar fresco y seco.

**VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO
RIBERA DEL DUERO ROBLE**

Vino procedente de nuestros viñedos en Gumiel de Mercado (Burgos). La vendimia se hizo manualmente en cajas de 25 kg. Los racimos se despalillan y estrujan según se reciben en la tolva de la bodega.

Denominación de Origen Ribera del Duero.

VENDIMIA: Selección manual en viñedo.

Aroma:

Aromas dominantes de la Tinta del País, pero con presencia de endrinas.

Color:

Color rojo cereza con matices un poco cobrizos aportados por la madera.

Notas de degustación:

Destacan notas frutales acompañadas de una ligera crianza en roble. En boca es equilibrado y vivo.

Sugerencia al servir:

Vino ideal para acompañar arroces, pastas, embutidos, así como carnes o pescados asados.

Servir 16-17°C.

Vino tinto con 3 meses de barrica en Roble Americano
100% Tinta del País.
13,5% Vol.
Ac. Total 4,85 g/l (Ac. Tartárico)
2,1 g/l Azúcares reductores.

Conservar en un lugar fresco y seco.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO CRIANZA	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U255
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140532
CAPACIDAD	0,750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6,00
% ALC. VOL.	14,0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26,5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31,30
Largo (cm) Ancho	7,40
Ancho (cm) Profundidad	7,40
Peso Bruto (kg)	1,20
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140539
Largo CAJA (cm)	22,30
Ancho CAJA (cm)	15,00
Alto CAJA (cm)	31,80
Peso Bruto CAJA (cm)	7,40

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO SEÑORIO DE UCERO RIBERA DEL DUERO ROBLE	6/750ML
-------------	--	---------

CÓDIGO INTERNO	U256
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140549
CAPACIDAD	0,750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UJC)	6,00
% ALC. VOL.	14,0%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RIBERA DEL DUERO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26,5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31,30
Largo (cm) Ancho	7,40
Ancho (cm) Profundidad	7,40
Peso Bruto (kg)	1,20
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140546
Largo CAJA (cm)	22,30
Ancho CAJA (cm)	15,00
Alto CAJA (cm)	31,80
Peso Bruto CAJA (cm)	7,40

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	32
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	160
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	160



**VINO TINTO FINCA 1212
MALBEC**

El Malbec, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Vino joven agradable y frutal, equilibrado y sabroso.

Aroma:

Con los aromas totales evocadores del chocolate, de la cereza negra, de trufas, de café y no ocultar la presencia de olores florales de violetas.

Color:

Tiene un intenso color rubí y la enorme expresión de la fruta y taninos suaves.

Notas de degustación:

Esta uva tiene una textura fuerte y viene en la boca con los sabores que se extienden de ciruelo y de la vainilla al café, un gusto que usted consigue el resto en barriles franceses del roble. Final de su estancia en boca se siente cierto encanto rústico y una amargura apacible que venga de los taninos.

Sugerencia al servir:

Este Malbec es ideal para acompañar carnes rojas, venado y queso, o se puede disfrutar con la compañía de otros bons vivants.

Temperatura de servicio: 18°C.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO FINCA 1212 MALBEC	12/750ML
-------------	------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U146
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140129
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	ARGENTINA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	6.80
Ancho (cm) Profundidad	6.80
Peso Bruto (kg)	1.15
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7798160150309
Largo CAJA (cm)	31.40
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.20

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Carnas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Carnas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



**VINO TINTO FINCA 1212
SHIRAZ**

El Shiraz, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Vino joven agradable y frutal, equilibrado y sabroso.

Aroma:

Con aromas a pimienta negra y frutos oscuros.

Color:

Gracias a la intensa exposición al sol, este Shiraz ofrece agradables taninos y destaca por su color rojo intenso.

Notas de degustación:

Este Shiraz de gran cuerpo, cautiva por su rico bouquet.

Sugerencia al servir:

Ideal para acompañar comidas especiada, carnes rojas como ternera, cordero y venado.

**VINO TINTO FINCA 1212
TORRONTÉS**

El Torrontés, gama del buque insignia de la Argentina. Los vinos del gusto son suaves, muy calientes.

Características de Producto:

Típicamente argentino el Torrontés produce elegantes vinos con gran cuerpo e inconfundibles aromas de rosas y jazmín. Un pequeño toque de Chardonnay lo hace aún más interesante, convirtiéndolo en un gran exponente, destacándose a nivel mundial dentro de los vinos blancos.

Aroma:

Inconfundibles aromas de rosas y jazmín.

Color:

Color amarillo pajizo.

Notas de degustación:

De acidez vivaz y notas poicantes.

Sugerencia al servir:

Gracias a sus notas picantes, este Torrontés sirve como actor perfecto para platos picantes asiáticos, diversas salsas y ensaladas de origen sudamericano, acompañante ideal para empanadas argentinas de ají en guacamole.



DESCRIPCIÓN	VINO TINTO FINCA 1212 SHIRAZ	12/750ML
-------------	------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U147
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140136
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	ARGENTINA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	6.80
Ancho (cm) Profundidad	6.80
Peso Bruto (kg)	1.15
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17798160150316
Largo CAJA (cm)	31.40
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.20

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO TINTO FINCA 1212 TORRONTÉS	12/750ML
-------------	---------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U148
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140143
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	13.0%
PAIS	ARGENTINA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	26.5%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.30
Largo (cm) Ancho	6.80
Ancho (cm) Profundidad	6.80
Peso Bruto (kg)	1.15
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140140
Largo CAJA (cm)	31.40
Ancho CAJA (cm)	23.60
Alto CAJA (cm)	31.00
Peso Bruto CAJA (cm)	14.20

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR UCERO

Es un vino blanco dulce, de aroma frutal, elaborado con uvas de la variedad Moscatel, adicionado de finos destilados de uva y reposados en barricas de roble blanco, las cuales le confieren un aroma suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Características de Producto:

Su elaboración se lleva a cabo ateniéndose a las normas exigidas por la Santa Sede, recomendado ampliamente como excelente materia, apta para la celebración del Sacrificio de la Misa, constancia que se expide en la solemnidad del "Corpus Christi".

Aroma:

Suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Color:

Oro brillante.

Cuerpo:

Suave y ligero.

Final:

Persistente, dulce y agradable.

Sugerencia al servir:

Se recomienda tomarlo fresco o ligeramente frío entre 10°C y 12°C.

VINO GENEROSOS PARA CONSAGRAR ECCLESIA

Producido en Valencia, España. Es un vino blanco dulce, elaborado con uvas de la variedad Moscatel, de aroma frutal, adicionado de finos destilados de uva, las cuales le confieren un aroma suave y de buen gusto.

Características de Producto:

Es un vino puro de uvas y reúne las condiciones exigidas para su uso en la celebración del Santo Sacrificio de la Misa, constancia que expide el Arzobispado de Valencia, España.

Aroma:

Aroma suave, ligeramente amaderado y de buen gusto.

Color:

De color oro brillante.

Notas de degustación:

Cuerpo suave y ligero con final persistente, dulce y agradable.

Sugerencia al servir:

Se recomienda tomarlo fresco o ligeramente frío entre 10°C y 12°C.

También se recomienda como digestivo.



DESCRIPCIÓN	VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR UCERO	12/750ML
-------------	------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U184
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003609083
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	16.5%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	30.00
Largo (cm) Ancho	7.83
Ancho (cm) Profundidad	7.83
Peso Bruto (kg)	1.241
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	47501003609081
Largo CAJA (cm)	32.20
Ancho CAJA (cm)	23.90
Alto CAJA (cm)	30.60
Peso Bruto CAJA (cm)	17.34

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75

DESCRIPCIÓN	VINO GENEROSO PARA CONSAGRAR ECCLESIA	12/750ML
-------------	---------------------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U61
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140150
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	16.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	VALENCIA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.90
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.244
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140157
Largo CAJA (cm)	23.50
Ancho CAJA (cm)	31.30
Alto CAJA (cm)	31.30
Peso Bruto CAJA (cm)	15.333

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	75
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	15
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	60
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	75



**Jerez Candela
Cream**

Beber a 11° C

Platillo: Chiles Enogada

**Jerez Tabanco
Amontillado**

Beber a 11° C

Platillos: Gallos a La Asturina
Pernil Ballobal

**Jerez Río
Viejo Oloroso**

Beber a 11° C

Platillos: Rabo de Toro
Bacalao Vizcaino

**Jerez La Ina
Fino**

Beber a 8° C

Platillos: Tortilla Española
Paella Valenciana

**Jerez Viña 25
Pedro Ximénez**

Beber a 11° C

Platillo: Los Mejores
Postres

**VINO DE JEREZ
FINO LA INA**

Elaborado a partir de vinos delicados y distintivos de la región de Jerez, España, recibe su denominación de origen con un mínimo de mezclas. Por su especial individualidad que posee coloración pálida, mágico frescor y vitalidad característica, es sin duda alguna, de los mejores vinos de España.

Características de Producto:

Añejado con el tradicional sistema de soleras, le permite conservar sus características que lo hacen especial. Es excelente para tomarse acompañado de aceitunas, jamón serrano, carnes rojas e incluso con langostinos; es un excelente digestivo.

Color:

Amarillo paja.

Aroma:

Notas frutales, conjuntadas armónicamente, distinguido aroma a madera, bouquet característico de los vinos jerezanos; suave y amable al olfato.

Sabor:

Seco, especial sensación de frescura combinada con las notas vínicas en equilibrio con las notas de madera típicas de estos vinos jerezanos. Retrogusto suave y delicadas notas de madera.

Cuerpo:

Fluido en la copa sin dejar de ser atractivo a la vista, especial cuerpo al paladar.

Temperatura:

Se recomienda servir entre 8°C y 10°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ FINO LA INA	6/750ML
-------------	---------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U0048
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	8412325002751
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	15.5%
PAIS	ESPAÑA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.00
Largo (cm) Ancho	7.60
Ancho (cm) Profundidad	7.60
Peso Bruto (kg)	1.20
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	68410024010033
Largo CAJA (cm)	24.40
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	29.50
Peso Bruto CAJA (cm)	7.35

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	28
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	112
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	112



**VINO DE JEREZ
VIÑA 25 PEDRO XIMÉNEZ**

UN REGALO PARA LOS SENTIDOS.
Viña 25 es un vino dulce obtenido de uvas pasas de la variedad de Pedro Ximénez, elaborado mediante el tradicional sistema jerezano de soleras y criaderas.

Características de Producto:
Añejado bajo el tradicional sistema de soleras, en barricas de roble americano, 7 años de vejez media.

Color:
Color caoba oscuro con ribete ámbar, muy aromático y profundo.

Aroma:
Los tonos de madera equilibran a la perfección los azúcares de la pasa.

Sabor:
De paladar sedoso, denso y envolvente.

Maridaje:
Ideal para quesos azules, chocolates, foie gras y toda la repostería.

Temperatura:
Se recomienda servir entre 10°C y 12°C.

**VINO DE JEREZ
TABANCO AMORTILLADO**

Este amontillado, recibe su nombre por las características tabernas jerezanas que surgieron en el S. XVII, donde los clientes podían consumir todo tipo de vinos o comprarlos, muy frecuentados en toda la ciudad en aquella época.

Características de Producto:
100% de uva Palomino.
Hoy en día, los tabancos han vuelto a estar presentes en la vida de la ciudad, llegando a posicionarse como un lugar de reunión frecuente entre los jerezanos.
Vejez media de 8 años.

Color:
Ámbar brillante.

Aroma:
Punzante, con un marcado aroma de nueces.

Sabor:
Seco y equilibrado al paladar, muy largo y elegante.

Maridaje:
Excelente compañía con consomés, carnes blancas, pescados, carnes rojas, setas y quesos.

Temperatura:
Se recomienda servir entre 13°C y 14°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ VIÑA 25 PEDRO XIMENEZ	6/750ML
-------------	-------------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO		ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA		Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	17.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA		Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ TABANCO AMORTILLADO	6/750ML
-------------	-----------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO		ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA		Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	18.5%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA		Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

**VINO DE JEREZ
RIO VIEJO OLOROSO**

ORGULLO DE JEREZ
Profeta en su tierra, Río Viejo es un Vino Oloroso seco que mantiene su origen en la solera fundada en 1918.

Características de Producto:
Uva Palomino 100%, con 10 años de vejez media bajo el tradicional sistema de soleras, en barricas de roble americano.

Color:
De color caoba brillante,

Aroma:
Su larga crianza le otorga un complejo y elegante aroma de almendras.

Sabor:
En boca es redondo, aterciopelado y muy seco, de final muy amplio y largo.

Maridaje:
Se sugiere para acompañar con consomés, carnes de caza, atún rojo, carnes rojas, legumbres y quesos.

Temperatura:
Se recomienda servir entre 13°C y 14°C.



**VINO DE JEREZ
CANDELA CREAM**

PERFECTO EQUILIBRIO.
Elaborado a partir de la mezcla de las mejores soleras de los Vinos Olorosos y Pedro Ximénez envejecidas en botas de roble americano.

Características de Producto:
Elaborado con 100% uva Palomino de Pedro Ximénez. Vejez media de 7 años en barricas de Roble Americano

Color:
Ámbar natural.

Aroma:
Destaca por su perfecto equilibrio entre la elegancia del Oloroso y la dulce textura del Pedro Ximénez.

Sabor:
Su sabor es suave, dulce y muy aterciopelado.

Maridaje:
Para disfrutar con quesos suaves, helados, frutas rojas, frutos secos, repostería en general o sólo, con hielo.

Temperatura:
Para disfrutar, entre 10°C y 12°C.



DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ RIO VIEJO OLOROSO	6/750ML
-------------	---------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO		ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA		Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	20.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA		Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

DESCRIPCIÓN	VINO DE JEREZ CANDELA CREAM	6/750ML
-------------	-----------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO		ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA		Alto (cm)	29.00	Cajas X Cama	28
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.60	Camas X Tarima	4
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.60	Cajas X Tarima	112
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.20	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	18.0%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	28
PAIS	ESPAÑA	Código de Barras CAJA		Camas X Tarima	4
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	24.40	Cajas X Tarima	112
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	JEREZ DE LA FRONTERA	Ancho CAJA (cm)	16.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	29.50	Cajas X Tarima	112
% IEPS	30.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	7.35		

MEZCAL
HUIPIL
ABOCADO CON GUSANO



www.iducero.mx
EVITE EL EXCESO

MEZCAL HUIPIL 100% DE AGAVE REPOSADO (CON GUSANO)

Mezcal elaborado con la planta espadín y reposado en barrica de roble de 200 litros cada una. Después de terminado su reposo se envasa en su botella propia y destinada para esta marca.

Características de Producto:

Bebida alcohólica destilada más antigua de México.

Contenido Alcohólico: 35%.

La base de su obtención es el "Agave Mezcalero" que durante los 6 ó 7 años de crecimiento y maduración, puede almacenar en sus tallos una gran cantidad de compuestos energéticos naturales como los azúcares que aportan las mieles, que se transforman en Mezcal, obteniéndose un extraordinario grado de pureza. Mezcal elaborado de la planta de espadín, reposado en barrica de roble de 200 litros cada una.

Aroma:

Con sutiles notas ahumadas florales, cítricos y recuerdos de dulces confitados.

Color:

De color amarillo claro.



DESCRIPCIÓN	MEZCAL HUIPIL 100% DE AGAVE REPOSADO (CON GUSANO)	12/750ML
-------------	---	----------

CÓDIGO INTERNO	U151
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7502215682017
CAPACIDAD	0.750
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	38.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	MÉXICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MEZCAL
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	29.00
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	6.00
Peso Bruto (kg)	1.30
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17502215681208
Largo CAJA (cm)	37.00
Ancho CAJA (cm)	16.00
Alto CAJA (cm)	30.00
Peso Bruto CAJA (cm)	16.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	70
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	14
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	70
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	70



**GINEBRA
THE GIN FACTORY**

THE GIN FACTORY, el matrimonio de dos licores diferentes provenientes de dos alambiques excepcionales e inusuales: el Bennet y el Carter-Head.

Características de Producto:

The Gin Factory es destilada en minúsculos lotes de 500 litros, lo que le otorga a nuestro maestro destilador un mayor nivel de control sobre su cuidadoso arte.

Aroma:

Perfumada con fresca nota de romero.

Color:

Transparente y cristalino.

Notas de degustación:

Infusión de romero con notas de cilantro, bayas de enebro y cáscara de naranja.

Sugerencia al servir:

Se puede mezclar con una gran variedad de zumos y refrescos.



DESCRIPCIÓN	GINEBRA THE GIN FACTORY (ESCOCIA)	6/700ML
-------------	-----------------------------------	---------

CÓDIGO INTERNO	U191	ESPECIFICACIONES BOTELLA		PALET AMERICANO	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	5010327955223	Alto (cm)	22.50	Cajas X Cama	20
CAPACIDAD	0.700	Largo (cm) Ancho	8.50	Camas X Tarima	5
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	8.50	Cajas X Tarima	100
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00	Peso Bruto (kg)	1.340	TARIMA CHEP:	
% ALC. VOL.	43.8%	ESPECIFICACIONES CAJA		Cajas X Cama	20
PAIS	ESCOCIA	Código de Barras CAJA	05010327955490	Camas X Tarima	5
ORIGEN	IMPORTADO	Largo CAJA (cm)	18.50	Cajas X Tarima	100
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	GINEBRA	Ancho CAJA (cm)	27.00	PALET STANDAR	
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	Alto CAJA (cm)	23.00	Cajas X Tarima	
% IEPS	53.0%	Peso Bruto CAJA (cm)	8.00		

ANÍS UCERO DULCE

Licor elaborado a base de destilados de alta calidad y los principios aromáticos naturales de las semillas de anís estrella junto con sus aceites esenciales. Es ideal como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.

Características de Producto:

Riquísimo y dulce licor anisado para disfrutar como digestivo o en la sobremesa.

Aroma:

Mezcla armónica y bien balanceada entre los aromas típicos del anís, el alcohol y el dulzor.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Sabor:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Notas de degustación:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Sugerencia al servir:

Como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.



DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO DULCE 12/1000ML • ANÍS UCERO DULCE PACHITA 24/200ML	
-------------	--	--

CÓDIGO INTERNO	U186	U187
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003692139	7501003694416
CAPACIDAD	1.000	200
UNIDAD MEDIA	LITROS	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	24.00
% ALC. VOL.	38.0%	38.0%
PAIS	MÉXICO	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM	AD VALOREM
% IEPS	53.0%	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA		
Alto (cm)	31.40	16.80
Largo (cm) Ancho	7.70	8.50
Ancho (cm) Profundidad	7.70	3.50
Peso Bruto (kg)	1.48	0.440
ESPECIFICACIONES CAJA		
Código de Barras CAJA	7501003692136	17501003694413
Largo CAJA (cm)	35.30	37.50
Ancho CAJA (cm)	26.40	28.00
Alto CAJA (cm)	32.80	29.50
Peso Bruto CAJA (cm)	8.46	14.00

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

ANÍS UCERO SECO

Licor elaborado a base de destilados de alta calidad y los principios aromáticos naturales de las semillas de anís estrella junto con sus aceites esenciales. Es ideal como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.

Características de Producto:

Riquísimo y dulce licor anisado para disfrutar como digestivo o en la sobremesa.

Aroma:

Mezcla armónica y bien balanceada entre los aromas típicos del anís, el alcohol y el dulzor.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Sabor:

Semidulce, fuerte y con notas dominantes del carácter del anís.

Notas de degustación:

Dulce, con notas dominantes del carácter del anís.

Sugerencia al servir:

Como aperitivo o digestivo, solo o en las rocas.



DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO SECO 12/1000ML	
-------------	---------------------------	--

CÓDIGO INTERNO	U188
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003692146
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	38.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.40
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.48
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	7501003692143
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	26.40
Alto CAJA (cm)	32.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.46

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



**ANÍS UCERO
BLACK SAMBUCA**

La sambuca puede servirse sola, después del café o también simplemente para tomar un trago. Puede servirse con hielo, y con uno o dos granos de café como adorno.

Características de Producto:

La base de la sambuca está constituida por aceites esenciales, que se obtienen de la destilación al vapor de semillas de anís estrella, soluble en el alcohol en estado puro, a lo cual se ha añadido una disolución concentrada de azúcar y flores de saúco, contribuyen así mismo, a darle color y aroma.

Aroma:

Fuerte perfume de anís.

Color:

Líquido ligeramente denso, transparente y brillante.

Notas de degustación:

Además de ser agradablemente fresca, ciertamente el hielo le resalta mucho las propiedades aromáticas.

Sugerencia al servir:

La sambuca puede servirse sola, después del café o simplemente para tomar un trago. Puede servirse con hielo, con uno o dos granos de café como adorno, ésta es una elección óptima para degustar la sambuca: además de ser agradablemente fresca, ciertamente el hielo le resalta mucho las propiedades aromáticas.

**LICOR DE ANÍS UCERO
44**

Licor de Anís 44 es una mezcla de cuarenta y tres especias, extractos de frutas, concentrados y cítricos, más un toque de Anís.

Características de Producto:

Muy aromático, con sabores de vainilla seguidos de un fuerte sabor afrutado, dulce, especias y el característico olor que le da el toque del anís.

Color:

De color dorado y cuerpo ligero y suave, tiene un 31% Alc. Vol.

Notas de degustación:

Se puede mezclar con una gran variedad de zumos y refrescos. Se recomienda ampliamente para los "carajillos" en casa!!

Sugerencia al servir:

Puede servirse solo, con hielo, mezclado con café en un combinado largo o coctel.



DESCRIPCIÓN	ANÍS UCERO BLACK SAMBUCA	12/1000ML
-------------	--------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U189
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003694423
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	38.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.40
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.48
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17501003694420
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	26.40
Alto CAJA (cm)	32.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.46

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60

DESCRIPCIÓN	LICOR DE ANÍS UCERO 44	12/1000ML
-------------	------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U190
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7503013140211
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	31.0%
PAIS	MÉXICO
ORIGEN	NACIONAL
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	53.0%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	31.40
Largo (cm) Ancho	7.70
Ancho (cm) Profundidad	7.70
Peso Bruto (kg)	1.48
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	17503013140218
Largo CAJA (cm)	35.30
Ancho CAJA (cm)	26.40
Alto CAJA (cm)	32.80
Peso Bruto CAJA (cm)	18.46

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	12
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	48
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	11
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	44
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	60



SORCHA
Original
IRISH LIQUEUR



EVITE EL EXCESO

**CREMA IRLANDESA
SORCHA**

La suntuosa combinación de una crema rica procedente de los verdes pastos de Irlanda, cuidadosamente mezclada con un suave y fino Whiskey Irlandés, hacen de esta bebida una exquisita experiencia de sabor. Una crema Irlandesa llena de sabor y calidad a un gran precio.

Características de Producto:

Elaborado con una receta especial, el sabor de Sorcha evoca leyenda y misterio. La riqueza única de Sorcha está elaborada con crema irlandesa pura y fresca, junto con un especial toque del “no tan secreto” ingrediente de gran whisky irlandés, destilado tres veces.

Delicioso sabor, una sinfonía de sabores armoniosos que producen un sabor suave y sutil. Sorcha es ideal para el consumo en casa, o para disfrutarlo en momentos especiales y de celebración.

Condiciones de Almacenamiento:

En un lugar fresco y seco a temperatura ambiente. (de 5 a 20 ° C preferentemente).

Proteger del choque de temperaturas y de la luz solar directa.

Una vez abierto refrigerar al almacenar, y consumir dentro de los 6 meses después de la apertura .

Opciones de Consumo

- En las rocas.
- Con el café de su elección.
- Con licor de Amaretto.



DESCRIPCIÓN	CREMA IRLANDESA SORCHA	12/700ML
-------------	------------------------	----------

CÓDIGO INTERNO	U193
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	5390424122484
CAPACIDAD	0.700
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00
% ALC. VOL.	17.0%
PAIS	IRLANDA
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	CREMA IRLANDESA
ESQUEMA IEPS	AD VALOREM
% IEPS	30%

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	25.00
Largo (cm) Ancho	8.50
Ancho (cm) Profundidad	8.50
Peso Bruto (kg)	130
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	05390424122491
Largo CAJA (cm)	28.50
Ancho CAJA (cm)	37.00
Alto CAJA (cm)	26.00
Peso Bruto CAJA (cm)	15.60

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	50
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	10
Camas X Tarima	5
Cajas X Tarima	50
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	50



VINAGRE DE YEMA UCERO

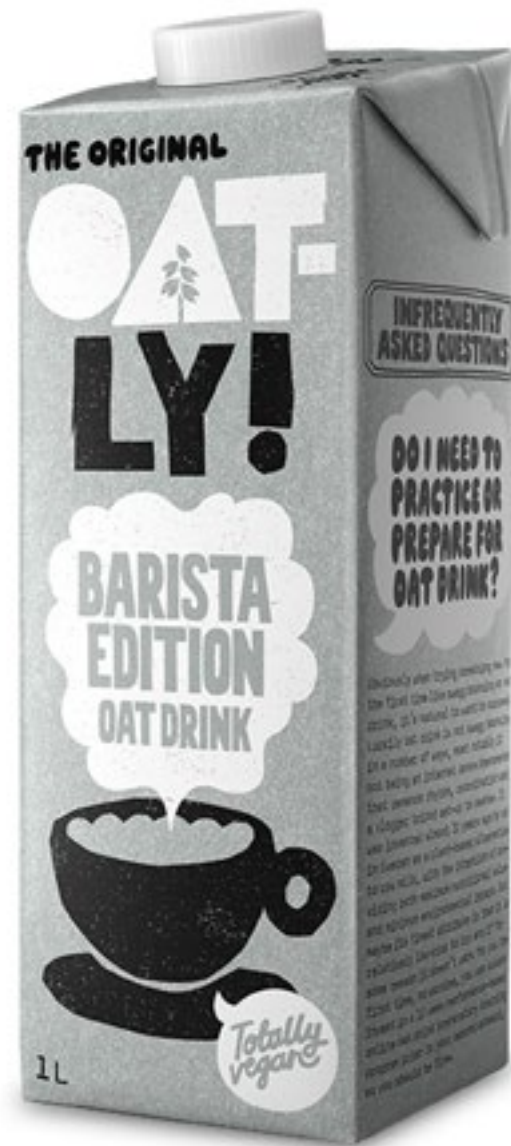
El vinagre de yema, es el de en medio del barril, considerado como el mejor. Imprescindible en ensaladas, gazpachos y escabeches.

Vinagre. Líquido agrio, producido por la fermentación ácida de vino u otros líquidos alcohólicos.

Compuesto principalmente por ácido acético entre 3% y 8% y agua.



DESCRIPCIÓN		VINAGRE DE YEMA UCERO 12/750ML	
CÓDIGO INTERNO	U185	ESPECIFICACIONES BOTELLA	
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7501003693006	Alto (cm)	30.00
CAPACIDAD	0.750	Largo (cm) Ancho	7.80
UNIDAD MEDIA	LITROS	Ancho (cm) Profundidad	7.80
UNIDADES POR CAJA (UXC)	12.00	Peso Bruto (kg)	1.22
% ALC. VOL.	0.0%	ESPECIFICACIONES CAJA	
PAIS	MÉXICO	Código de Barras CAJA	7501003693003
ORIGEN	NACIONAL	Largo CAJA (cm)	33.30
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MÉXICO	Ancho CAJA (cm)	25.10
ESQUEMA IEPS	NO APLICA	Alto CAJA (cm)	31.40
% IEPS	NO APLICA	Peso Bruto CAJA (cm)	14.94
		PALET AMERICANO	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		TARIMA CHEP:	
		Cajas X Cama	15
		Camas X Tarima	5
		Cajas X Tarima	75
		PALET STANDAR	
		Cajas X Tarima	75



**BEBIDA DE AVENA
OATLY BARISTA**

La mejor bebida de avena para expertos cafeteros y para gente que juegan a serlo en casa.

Puede ser tu crema, espuma o lo que quieras.

¡Es microespumable!

Características de Producto:

Si eres un entendido en bebidas de avena y/o café que cree fervientemente que el café debería mantener su origen vegetal cuando se mezcla con otras bebidas, pues bien: esta bebida intensa, cremosa y capaz de hacerse microespuma es el producto *superprémium* que hemos hecho para tu estilo de vida.

Color:

El sabor intenso y neutral se lo da la combinación de avena sabrosa y grasa insaturada que hará que parezca que a cualquier café, té o chocolate caliente le hayan dado como un retoque. No, mejor, que sea un retoque superprémium.

Sugerencia al servir:

Para recetas de cocina o repostería, para mezclarla con café, té o chocolate en lugar de leche de vaca, para beber sola, vierte la bebida de avena en un vaso o taza. Para prepararte un Carajillo!

Ingredientes

Agua, AVENA 10%, aceite de nabina, correctores de acidez (fosfato dipotásico), minerales (carbonato de calcio, yoduro de potasio), sal, vitaminas (D2, riboflavina, B12).

**BEBIDA DE AVENA
NO SUGARS**

Genial!

¡Una bebida de avena sin azúcares!

Características de Producto:

La bebida de Avena No Sugars la puedes tomar sola, o puedes cocinar u hornear con ella.

Básicamente, puedes usarla con lo que creas que es suficientemente dulce y de cualquiera forma en la que hubieras usado la leche de vaca cuando eso era algo que la gente hacía.

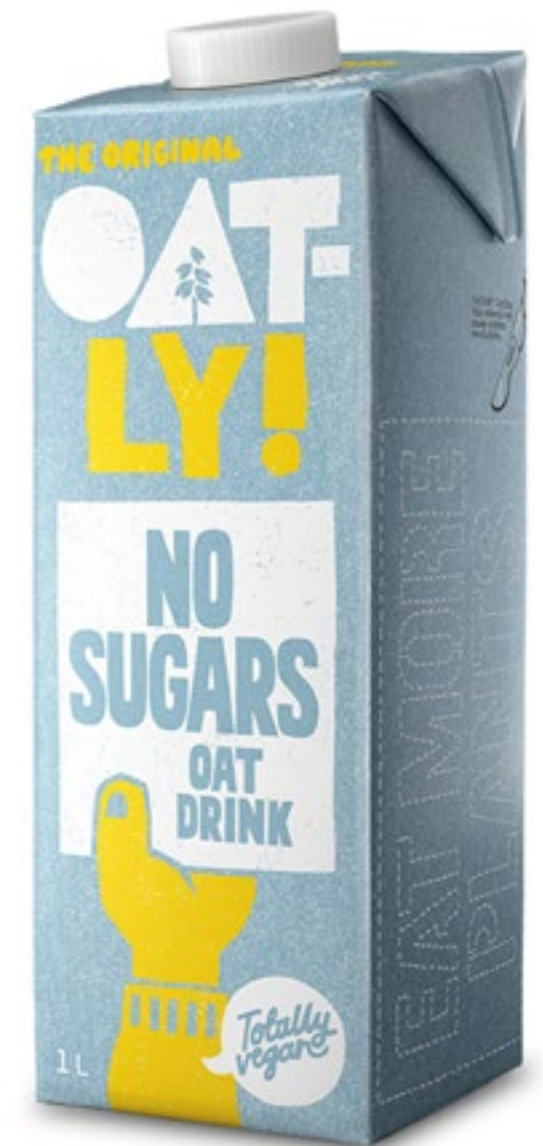
Contiene fibra, vitaminas y minerales, se conserva a temperatura ambiente durante mucho tiempo antes de ser abierta. Sin lácteos, sin soja, solo una deliciosa bebida de avena con un sabor menos dulce.

Sugerencia al servir:

Si estás cocinando y en la receta dice que añadas 1L de leche, solo tienes que añadir en su lugar 1L de bebida de Avena No Sugars. Si tu plan es bebértela, solo tienes que echar la bebida de Avena No Sugars en un vaso o una taza y beber.

Ingredientes

Agua, AVENA 10%, aceite de nabina, correctores de acidez (fosfato dipotásico), minerales (carbonato de calcio, yoduro de potasio), sal, vitaminas (D2, riboflavina, B12).



DESCRIPCIÓN	BEBIDA DE AVENA OATLY BARISTA	6/1000 ML
-------------	-------------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U266
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7394376616778
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	N/A
PAIS	PAISES BAJOS
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	N/A
% IEPS	N/A

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	21.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.055
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	27394376616772
Largo CAJA (cm)	22.20
Ancho CAJA (cm)	15.80
Alto CAJA (cm)	20.90
Peso Bruto CAJA (cm)	6.33

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120

DESCRIPCIÓN	BEBIDA DE AVENA OATLY NO SUGAR	6/1000 ML
-------------	--------------------------------	-----------

CÓDIGO INTERNO	U270
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	394376620867
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	N/A
PAIS	PAISES BAJOS
ORIGEN	IMPORTADO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	N/A
% IEPS	N/A

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	21.00
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.055
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	27394376620908
Largo CAJA (cm)	22.20
Ancho CAJA (cm)	15.80
Alto CAJA (cm)	20.90
Peso Bruto CAJA (cm)	6.33

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120



**BEBIDA DE AVENA
OATLY SEMI**

La madre de todas las bebidas de avena funciona en (casi) todo, es de origen vegetal y está hecha pensando en ti y en el planeta.

Características de Producto:

¡LA AVENA LÍQUIDA ORIGINAL!

La versión antigua y mejorada de nuestra primera bebida de avena es ideal para el uso diario porque se puede usar como si fuera leche de vaca, pero con la misma cremosidad vegetal que aporta la avena.

Está fortificada con vitaminas (D2, riboflavina, B12) y minerales (calcio, yodo), sólo un 1,5 % de grasa, y es principalmente de colza, y el azúcar es de la propia avena. Sin lácteos, sin soja, sin envoltorios llenos de palabras.

Vale, olvidémonos del último “no”, pero, aparte de eso, creemos que esta bebida es casi perfecta.

Sugerencia al servir:

Se usar para cocinar y hornear. Donde dice leche, usa esta bebida de avena en su lugar. Para tú café, té o chocolate caliente. Puedes beberla sola.

Ingredientes

Agua, AVENA 10%, aceite de nabina, correctores de acidez (fosfato dipotásico), minerales (carbonato de calcio, yoduro de potasio), sal, vitaminas (D2, riboflavina, B12).

En **Ucero** estamos preocupados por ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes y para ello, además de un trato personalizado y profesional, contamos con una extensa red de distribuidores que, con gusto, apoyan a nuestros clientes desde la compra de pequeños volúmenes, hasta la distribución y entrega para puntos de venta.

DESCRIPCIÓN	BEBIDA DE AVENA OATLY SEMI	6/1000 ML
--------------------	-----------------------------------	------------------

CÓDIGO INTERNO	U271
CÓDIGO DE BARRAS BOTELLA	7394376620720
CAPACIDAD	1.000
UNIDAD MEDIA	LITROS
UNIDADES POR CAJA (UXC)	6.00
% ALC. VOL.	N/A
PAIS	PAISES BAJOS
ORIGEN	IMPORTADOS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	N/A
ESQUEMA IEPS	N/A
% IEPS	N/A

ESPECIFICACIONES BOTELLA	
Alto (cm)	21.000
Largo (cm) Ancho	7.00
Ancho (cm) Profundidad	7.50
Peso Bruto (kg)	1.055
ESPECIFICACIONES CAJA	
Código de Barras CAJA	27394376620724
Largo CAJA (cm)	22.20
Ancho CAJA (cm)	15.80
Alto CAJA (cm)	20.90
Peso Bruto CAJA (cm)	6.33

PALET AMERICANO	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
TARIMA CHEP:	
Cajas X Cama	30
Camas X Tarima	4
Cajas X Tarima	120
PALET STANDAR	
Cajas X Tarima	120

Eugenia #1212
Col. Narvarte
Del. Benito Juárez 03020
Ciudad de México



contacto@iducero.com.mx
(55) 5669 3273
(55) 5669 1340
(55) 5669 3305