

NAVISA


grupo lópez pardo



Navisa

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



NAVISA



VEGA MARÍA



VARIEDAD DE UVA

Chardonnay.



TERRUÑO

Uvas procedentes de pagos situados en la "Sierra de Montilla" cuyos suelos están formados por albarizas.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino blanco joven sin crianza. Conservado en depósitos de acero inoxidable y con protección frente a la oxidación de nitrógeno en superficie.



NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo pálido y brillante. Afrutado y fresco, con aromas florales. Ligeramente abocado, muy suave.



MARIDAJE

Adecuado para consumir acompañando pescados, mariscos, arroces y pastas. Así como aperitivos de jamón o quesos frescos.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



NAÍZ VERDEJO



VARIEDAD DE UVA

Verdejo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos pedregosos y calcáreos de la D.O. Rueda (Valladolid).



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino blanco sin envejecimiento.



NOTAS DE CATA

Fresco y afrutado, aromas varietales. Presenta una equilibrada acidez y final de boca ligeramente amargo propio de este varietal.



MARIDAJE

Pasta, queso, pescado blanco, ensaladas y aperitivos, marisco.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



NAÍZ CHARDONNAY CRIANZA

Medalla de Oro | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2023.

Silver Medal | Decanter World Wine Award 2025 | Añada 2023.

Medalla de Oro | XI Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2021.



VARIEDAD DE UVA

Chardonnay.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Crianza sobre lías finas en barricas de roble francés durante 6 meses.



NOTAS DE CATA

Amarillo pálido, notas de fruta blanca, madera fina y ligeros tostados. Largo en boca, recuerdos especiados.



MARIDAJE

Embutidos, marisco y pescado. Carnes blancas y pasta.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



NAÍZ CHARDONNAY JOVEN

Gold Medal | CMB Concours Mondial Bruxelles 2025 | Añada 2024.

Medalla de Gran Oro | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2024.

Bronze Medal | Decanter World Wine Award 2025 | Añada 2024.



VARIEDAD DE UVA

Chardonnay.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino blanco sin envejecimiento.



NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, brillante. Aromas a frutas de hueso y toques minerales. Graso en boca, con buena acidez y estructura.



MARIDAJE

Queso poco curado, pescado azul, verduras y carnes blancas.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



NAÍZ PEDRO XIMÉNEZ

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini | Añada 2024.
Medalla de Oro | XI Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2023.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus | Añada 2024.
Medalla de Plata | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2024.
Bronze Medal | Decanter World Wine Award 2025 | Añada 2024.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino blanco sin envejecimiento. Vino de tinaja.



NOTAS DE CATA

Amarillo alimonado, brillante. Aromas a fruta blanca, recuerdos especiados. Boca amplia y persistente, acidez equilibrada, ligeramente salino y mineral.



MARIDAJE

Jamón serrano, marisco, fritura de pescado, embutidos.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



FINO MONTULIA ETIQUETA BLANCA



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 2 años y grado alcohólico de 14,5% vol.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



FINO MONTULIA ETIQUETA NEGRA

Bacchus de Oro | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

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



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



FINO COBOS



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de pagos situados en la "Sierra de Montilla" cuyos suelos están formados por alberos o albarizas. Estas son tierras con alto contenido en carbonato cálcico cuyas características dan lugar a los mejores vinos generosos.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble americano por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 3 años.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Excelente para acompañar entremeses, embutidos, jamón ibérico, mariscos y primeros platos como consomés o carnes blancas.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



MORILES COBOS



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles, en la zona de Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino envejecido biológicamente en barricas de roble mediante el sistema de criaderas y soleras. Edad media de 2 años.



NOTAS DE CATA

Amarillo pálido. Líquido brillante y limpio. Aromas a frutos secos y levadura. En boca es seco, punzante y ligeramente amargo.



MARIDAJE

Aperitivos, embutidos, jamón ibérico, mariscos, primeros platos como consomé o carnes blancas.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cL. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



FINO POMPEYO



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble por el sistema de criaderas y soleras. Edad promediada de 7 años y grado alcohólico de 14,5%vol.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



MEDIUM MONTULIA

Silver Medal | Decanter World Wine Award 2025.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino generoso de licor envejecido mediante crianza oxidativa. Grado alcohólico de 15%vol.



NOTAS DE CATA

De color castaño, aromas licorosos con notas de frutos secos (nuez y avellana), que evocan el recuerdo del Oloroso y del Amontillado. A la boca es ligeramente dulce, sedoso y de largo postgusto.



MARIDAJE

Para acompañar entremeses, quesos curados, patés y platos especiados.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



OLOROSO MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza oxidativa en botas de roble durante 10 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 18%vol.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



CREAM MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

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



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Excelente para acompañar todo tipo de repostería.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



AMONTILLADO MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de suelos calizos "albarizas" de la D.O. Montilla-Moriles.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a crianza biológica en botas de roble durante 5 años y crianza oxidativa durante 3 años por el sistema de criaderas y soleras. Grado alcohólico de 18% vol.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



DULCE ZAHIRA



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



NOTAS DE CATA

Vino de color caoba. Aromas que recuerdan a la uva asoleada de Pedro Ximénez, toques de madera y aromas a miel. A la boca es dulce y aterciopelado.



MARIDAJE

Puede tomarse como aperitivo o para acompañar toda clase de repostería.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



PEDRO XIMÉNEZ MONTULIA

Gold Medal | 36th Grand International Wine Award Mundus Vini.
Bacchus de Plata | XXIII Concurso Internacional de Vinos Bacchus.



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

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



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Edad promediada de 12 meses.



NOTAS DE CATA

Vino de color caoba intenso. Aromas peculiares de fruta madura, torrefactos, dátiles y pasas. En boca destaca su untuosidad, gran densidad y estructura. Largo post gusto. Vol. Alcohol: 15%.



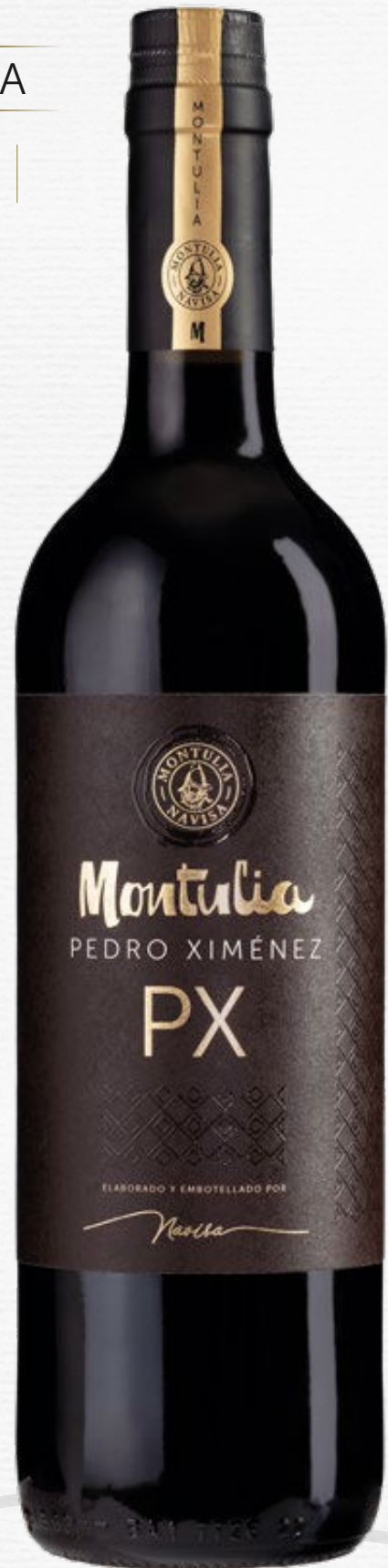
MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



3 PASAS



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



TERRUÑO

Uvas procedentes de pagos situados en las zonas que por su características edáficas favorecen la maduración rápida de la uva en las cepas antes de su recolección manual.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Edad promediada de 5 años.



NOTAS DE CATA

Vino dulce de color ámbar muy oscuro. Aromas a pasas, miel, fruta madura y especias dulces. En boca es lleno, complejo y cierra con un recuerdo a pasas frescas envueltas en aromas de madera muy integrados.



MARIDAJE

Puede acompañar entrantes como quesos añejos o curados. Como postre es único, se puede servir con hielo como bebida que combina perfectamente con helados, dulces y postres, especialmente con chocolate.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



VERMUT ÁNIMA ROSA



VARIEDAD DE UVA

Pedro Ximénez.



GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Obtenido a partir de vino de la variedad Pedro Ximénez, que es macerado con extractos aromáticos de plantas y raíces especialmente seleccionados.



NOTAS DE CATA

De color caoba con tonos rojizos. De aspecto brillante y limpio. Típicos aromas de plantas y raíces (flores de sauco, canela, naranja, limón, ajeno). Notas de canela y cítricos como la naranja. Dulce y ligeramente amargo.



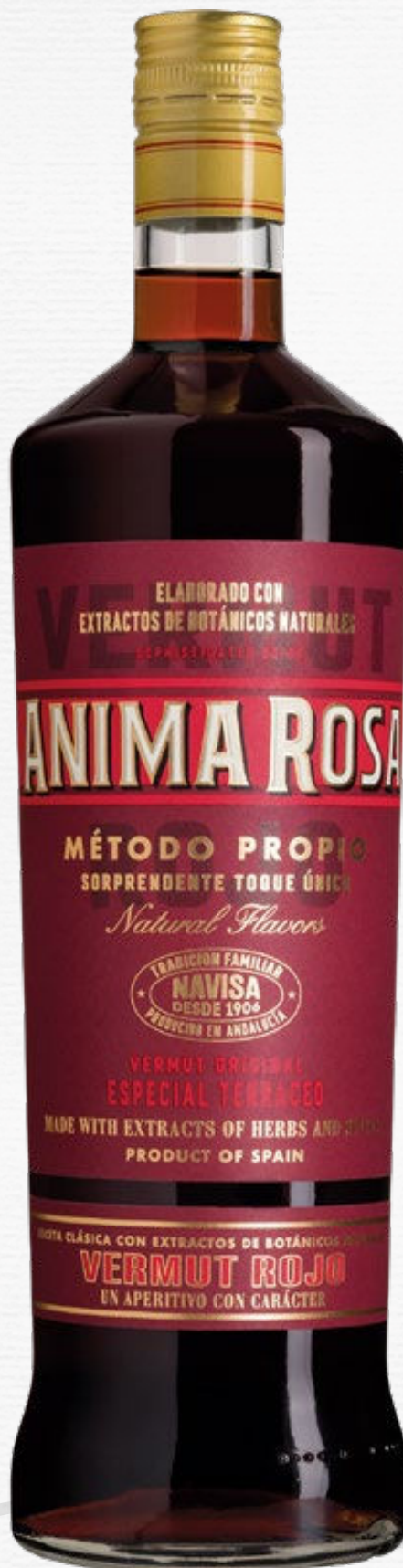
MARIDAJE

Se recomienda servirlo frío, entre 8 y 10°C. Ideal como aperitivo o para base de cócteles. Marida muy bien con encurtidos, moluscos, jamón serrano, queso, etc..



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 100 cl. 6 ud. Por caja.



Navisa

NAVISA



MONTEMOLÍN COSECHA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "La Mancha".
Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a dos meses de reposo en
botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



MONTEMOLÍN CRIANZA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "La Mancha".
Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a seis meses de crianza en
barrica de roble.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



VALPINA

Medalla de Oro | XII Edición del Concurso Vino Varietal Verema | Añada 2023.



VARIEDAD DE UVA

Syrah.



TERRUÑO

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Syrah, de cepas de la finca Morales, en el término municipal de Cabra, en plena Sierra de Montilla y próxima a las Sierras Subbéticas, cultivadas a 460 metros de altitud en suelos calcáreos.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

A primeros de septiembre, cuando se llega al punto óptimo de maduración fenólica y tecnológica, los racimos son vendimiados y encubados en depósitos de acero inoxidable, donde después de varios días macerando en frío, fermentarán a una temperatura máxima de 26 °C. Tras la fermentación maloláctica se procede a un proceso de crianza de 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses de reposo en botelleros.



NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso con ligeros ribetes cardenalicios. Predominio de fruta madura, grosella, frambuesa y notas balsámicas. Aromas a tostados, especias y recuerdos a vainilla. Carácter varietal. Paso de boca potente, amplio y redondo. Singular, sabroso y equilibrado.



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas, caza mayor, asados, quesos curados y pescados azules. Temperatura de servicio 16-18 °C.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



PUENTE VIEJO COSECHA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "Rioja". Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a cuatro meses de reposo en botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Es ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y todo tipo de quesos, pero especialmente los quesos suaves y poco curados.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



PUENTE VIEJO CRIANZA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "Rioja". Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a doce meses de crianza en barricas de roble americano y seis meses de reposo en botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Es compañero ideal para las carnes rojas asadas a la parrilla y toda clase de embutidos, especialmente el jamón ibérico. Excelente con todo tipo de caza con pluma y caza menor de pelo. Tiene cuerpo suficiente para responder a platos de venado o jabalí.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



PRÓXIMUS ROBLE



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P "Ribera del Duero". Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a cuatro meses de reposo en botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

De color rojo amoratado con ribetes azulados. En nariz muestra una buena concentración frutal, con notas de mermelada y frutos rojos. A la boca es sedoso, de entrada agradable y ligero.



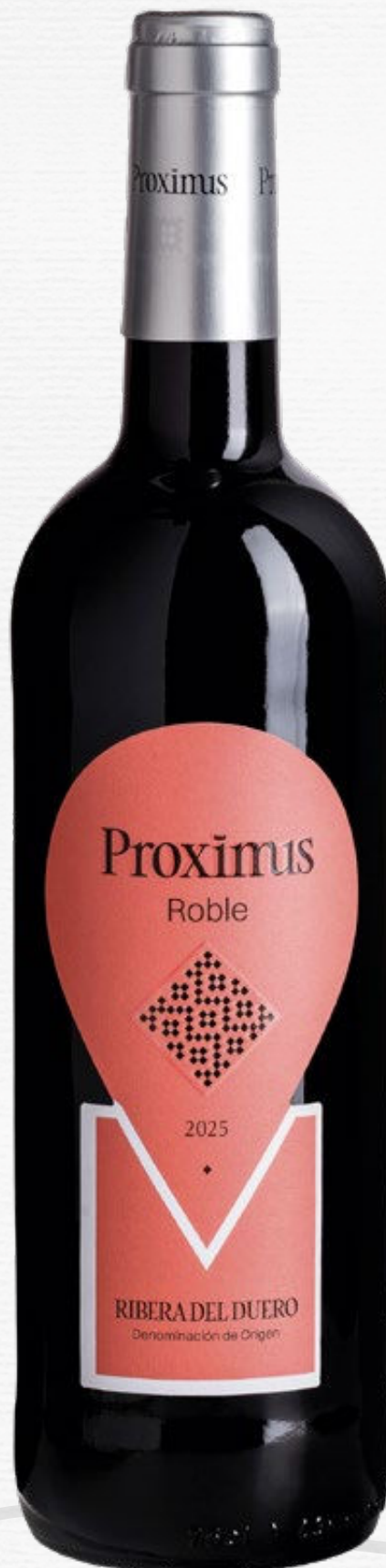
MARIDAJE

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



PRÓXIMUS CRIANZA



VARIEDAD DE UVA

Tempranillo.



TERRUÑO

Uvas procedentes de la D.O.P. "Ribera del Duero".
Vino tinto certificado envasado en origen.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Vino sometido a 14 meses de crianza en barricas de roble americano nuevas y 9 meses de maduración en botella antes de su comercialización.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Es ideal para consumir con chuletas de lechazo, carnes asadas a la piedra, patés, guisos de carne y caza.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 75 cl. 6 ud. por caja.



Navisa

NAVISA



ANÍS DULCE MANOLETE



GRADO ALCOHÓLICO

35% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Bebida derivada del alcohol de naturales, incolora y dulce. Obtenida a partir de la destilación de macerados de anís con la adición de azúcares, con el dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto.



NOTAS DE CATA

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella blanca de 100 cl (6 u por caja).



Navisa

NAVISA



ANÍS SECO MANOLETE



GRADO ALCOHÓLICO

50% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Bebida derivada del alcohol de naturales, incolora y seca. Anís destilado, obtenido a partir de la destilación de macerados de anís verde (*Pimpinella anisum* L.), con el dominio en el producto terminado del sabor característico de este fruto.



NOTAS DE CATA

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



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella blanca de 100 cl (6 u por caja).



Navisa

NAVISA



LICOR DE ENDRINAS MANOLETE



GRADO ALCOHÓLICO

25% vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Bebida elaborada a partir de alcohol de origen agrícola con extractos naturales de endrinas



NOTAS DE CATA

Color rojizo y brillante. Aroma intenso a endrinas, anisados y especias. Agradable dulzor, persistente, profundo y peculiar retrogusto.



INFORMACIÓN ENVASADO

Frasca de vidrio de 100 cl.
Caja de 6 unidades.



Navisa

NAVISA



BRANDY MONTESCO



GRADO ALCOHÓLICO

36% vol.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Brandy elaborado a partir de aguardientes de vino y alcoholes destilados, envejecidos mediante el sistema tradicional de Criaderas y Soleras en botas de roble americano previamente envinadas de Amontillados y Pedro Ximénez dulce. Edad promediada: 10 años.



NOTAS DE CATA

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



MARIDAJE

Ideal como copa de sobremesa o por la tarde, para degustarlo con tranquilidad. Para disfrutar plenamente de este brandy se recomienda consumir a temperatura ambiente.



INFORMACIÓN ENVASADO

Botella de 70 cl. 6 ud. Por caja.



Navisa

NAVISA



BEBIDA ESPIRITUOSA 301



GRADO ALCOHÓLICO

30% vol.



SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO

Bebida espirituosa elaborada con alcoholes y destilados vínicos de baja graduación.



NOTAS DE CATA

De color caoba claro, aromas elegantes a especias dulces, frutos secos y recuerdos a madera de roble. A la boca presenta un sabor cálido, delicado, seco y persistente.



MARIDAJE

Ideal para tomar después de las comidas, servir preferiblemente a temperatura ambiente.



INFORMACIÓN ENVASADO

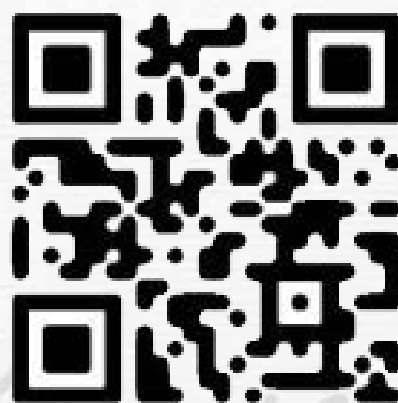
Botella de 100 cl. 6 ud. Por caja.



Navisa



grupo lópez pardo



avis
escanéame

952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA