



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## HACIENDA EL OLMO

CRIANZA D.O.C. RIOJA

### VARIEDAD / VARIETY

Tempranillo

### ALCOHOL / ALCOHOL

13,5%

### FASE VISUAL / APPEARANCE

Color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.

*Bright cherry red color.*

### FASE OLFATIVA / AROMA

En nariz destacan los aromas derivados de la crianza en barrica bien ensamblados con los frutos rojos.

*Of note, are rich aromas of ripe red fruits beautifully intertwined with the oak.*

### FASE GUSTATIVA / TASTE

Vino goloso, sabroso y equilibrado. Con entrada suave y paso marcado por la redondez de los taninos.

*Rich and rounded, the wine has great poise and balance. Soft tannins working well with the abundant fruit.*

### SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING

Temperatura de consumo 16 y 18 ° C.

Especialmente indicado para pescados grasos y carnes rojas.

*Drinking temperature 16 and 18°C*

*Especially suitable for fatty fish and red meats.*

### ALÉRGENOS / ALLERGENS

Contiene sulfitos.

*Contains sulphites.*



BODEGAS  
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •  
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain  
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com





# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## AZPILICUETA CRIANZA



### Bodega

Azpilicueta



### Tipo de vino

D.O. Ca. Tinto crianza



### Variedad de uva

85% Tempranillo, 10 % Graciano y 5% Mazuelo.



### Vendimia

Procedente de vendimia manual, criada durante al menos 12 meses en barrica de roble frances y americano.



### Vista

Vino de color rojo cereza, buena intensidad, vivaz con destellos dorados. Limpio y brillante.



### Nariz

Perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla coco y especias.



### Maridaje

Ideal para acompañar embutidos, arroces, verduras, setas, carnes rojas y blancas.



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS

## MARQUÉS DEL ATRIO

CRIANZA



### TERROIR

Uva cosechada en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud. Los viñedos en perfecto equilibrio permiten la recolección de uvas en óptimo estado de madurez. Las bajas producciones por hectárea permiten obtener un vino concentrado y aromático.

### VARIEDAD DE UVA

Tempranillo & Graciano

### ELABORACIÓN

Uvas seleccionadas, despalilladas y parcialmente estrujadas, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 15-20 días, con remontados diarios. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 23-26°C con levaduras seleccionadas y autóctonas para obtener vinos de buena complejidad aromática.

### PROCESO DE CRIANZA

Entre 12 y 14 meses en barrica de roble francés y americano, y posterior afinamiento en botella.

### GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol.

### NOTA DE CATA

De color rojo picota de alta intensidad.

En nariz presenta notas a frutos negros maduros, ciruela pasa y regaliz.

Aromas con notas especiadas y recuerdos minerales.

En boca se aprecian taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Final persistente y armonioso, predominando la fruta madura y las notas tostadas y con buen cuerpo.

### MARIDAJE

Ideal con quesos semicurados, platos de embutidos y carnes rojas a la brasa.

Se recomienda servir entre 16 y 18°C .

### ENÓLOGO

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa.

Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU, Castilla La Mancha y Rioja.



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS

Ligero Intenso



Tempranillo.



+12 meses  
Roble francés  
y americano.



Servir  
16-17 ° C



Sin Madera Con  
Carnes, quesos  
semicurados e ibéricos



## Elaboración

Vino 100% Tempranillo. Tras un año de crianza en bodega de roble francés y americano, reposa seis meses adicionales en botella. Las maceraciones son especialmente largas para conseguir un vino más estructurado y con un mayor equilibrio entre fruta y madera. Así, obtenemos un crianza más afrutado, aterciopelado y especiado.



## Viñedo

La altura y sus singulares condiciones de terreno y ubicación los convierten en viñedos de calidad excepcional. En su mayor parte está compuesto por viñas viejas, de más de 25 años y se encuentran parcelados para que la vocación de la uva se determine para cada tipo de vino.



## Cata

De color rojo cereza brillante, con aromas varietales de fruta roja y especias. En boca, se presenta suave, con cuerpo y dulcemente tánico y prolongado.



## Maridaje

Ideal para todo tipo de carnes, guisos y quesos semicurados.



EL VINO SOLO SE DISTRIBUYE CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## Castillo de Montoro Tinto

CASTILLO DE  
MONTORO

### PROCESO DE ELABORACIÓN:

Este excelente vino se elabora con la selección previa de los mejores viñedos y sus respectivas uvas de la variedad Tempranillo. Su cuidada y delicada elaboración se realiza con una maceración a baja temperatura de los hollejos, y la fermentación alcohólica controlada a 22°C. Este minucioso proceso nos hace obtener un vino auténtico y único, potencialmente aromático, con un color intenso y suave en boca.

### CATA:

**Apariencia:** Vino tinto de color violeta oscuro, claro y brillante.

**Nariz:** Este vino se caracteriza por su carácter mineral. Tiene un aroma concentrado e intenso a frutos rojos, como cereza y mora.

**Boca:** En boca este vino es denso pero vivo, estructurado pero impecablemente equilibrado, con una acidez vibrante que impulsa el postgusto largo. Sabroso, amplio, fresco y sedoso.

**VARIEDAD:** Tempranillo

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

🔗 Comparar    ❤️ Añadir a la lista de deseos

**Referencia:** 95065738

**Categorías:** 75 cl, Env. 3/4 RSVA Lig 30 Ver/Mar Rosca BVS Optim, Rojo, Tornillo, Tempranillo, ENTRADA DE VINOS, Vino de España



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## EMBRUMAS

D.O. RUEDA

### Verdejo



100% Verdejo



8°C



Amarillo pajizo con ligeros ribetes verdosos, limpio y brillante



Gran expresividad, heno, hinojo, frutas tropicales como piña, guayaba y mango



Explosivo, afrutado y untoso, con un final muy afrutado, largo y sedoso



Ideal para mariscos y pescados, ensaladas y pasta

Formato	Bot./caja	Cajas/palet	Código
75 cl	12	60	81979
75 cl	6	100	82606



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS

## VIÑA OROPÉNDOLA 2023 RUEDA



### La cosecha 2022

La cosecha de 2022 se caracterizó por un año climático cálido y seco. Aunque las lluvias durante la temporada de invierno crearon reservas para el resto del ciclo de crecimiento, la cálida primavera provocó una brotación temprana pero sana. El verano se caracterizó por altas temperaturas y falta de precipitaciones, lo que provocó una sequía severa. Esto condujo a una situación extrema durante el envero y la maduración. Sin embargo, estas condiciones también produjeron una excelente calidad de uva, gracias a la ausencia de enfermedades causadas por la humedad y al menor rendimiento por hectárea.

### El Vino

Este vino se ha elaborado con una maceración en frío con sus hollejos, prensado suave y desfangado en depósito. Crianza con sus finas lías de entre 3 / 4 meses. 100% verdejo.

### Nota de Cata

Es un vino muy aromático, frutal y primario, con suaves notas minerales, herbáceas y de fruta blanca. En boca tiene volumen y una acidez perfecta que da un paso muy refrescante y frutal hasta llegar a un intenso posgusto con una potente y aromática retronasal.

Alcohol: 13 % vol. pH: 3,3 Acidez: 5,6 g/l in H2T Azúcar residual : 1,4 g/L



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## MARQUÉS DEL ATRIO

### TERROIR

Uva cosechada en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud. Los viñedos en perfecto equilibrio permiten la recolección de uvas en óptimo estado de madurez. Las bajas producciones por hectárea permiten obtener un vino concentrado y aromático.

### VARIEDAD DE UVA

60% Viura, 20% Verdejo y 20% Sauvignon Blanc

### ELABORACIÓN

Corta maceración seguida de un delicado prensado a baja presión, para obtener un mosto limpio y aromático. A continuación se realiza un desfangado estático con enzimas pectolíticas y posteriormente el mosto trasegado es fermentado con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15 y 18°C.

### GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Vol.

### NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso, limpio y brillante; aromático, predominando los aromas primarios de frutas frescas, elegantes notas de hierbas y notas tropicales. Boca jugosa, frutal, agradable y persistente. Acidez equilibrada.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de pescados frescos, fritos o marisco. Puede disfrutarse como aperitivo y con gran variedad de tapas.

Como todo vino blanco joven, es recomendable que sea consumido antes de que transcurra más de un año desde su salida al mercado y debe ser siempre guardado en sitio fresco, oscuro y tranquilo.

Servir bien frío a una temperatura de 6 a 10° C.

### ENÓLOGO

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa.

Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU, Castilla La Mancha y Rioja,



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS

## DUQUE DE CAÑIZOS

### C R I A N Z A

#### VIÑEDOS

El suelo es franco-arenoso con contenido de arcilla y caliza. Esto nos proporciona una uva de características propicias para obtener un vino con una perfecta estructura.

#### VARIEDAD UVA

100% tempranillo

#### ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica

#### ELABORACION

La uva es recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante el ciclo de maduración. Tras una primera selección en el viñedo, pasa por una selección en bodega antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable con remontados y dos controles diarios de densidad y temperatura. Posteriormente ha tenido una equilibrada crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

#### CATA

Color cereza intenso, borde granate. Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

#### GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

#### MARIDAJE

Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.

#### RECOMENDACIÓN

Debe servirse a una temperatura entre 14-16°C.



RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen

ILDEFONSO ARAGON E HIJOS S.L. , Crta. Comarcal CA-213 km.1, C.P 11140 Conil (Cadiz).  
Tfno: 956442222, email; [info@aragonehijos.com](mailto:info@aragonehijos.com)



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## FINCAENGALIA

D.O. RIBERA DEL DUERO

### Joven



Tempranillo 100%



16-18°C



Rubí con ligeros ribetes de teja, limpio y sedoso



Aromas primarios y de crianza. Ligeros toques de cuero y bayas maduras



Balsámico y redondeado



Carnes, quesos curados

Formato

75 cl.

Bot./caja

6

Cajas/palet

125

Código

82929



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS

## SEMBRO<sub>2022</sub>



Es nuestro vino tinto más joven y de nivel de entrada para empezar a conocer nuestra filosofía enológica en Ribera del Duero, con una crianza de entre 3 - 4 meses en barrica nueva y de segundo año de roble francés y americano. Cada nueva añada sale al mercado aproximadamente transcurridos 8/10 meses desde la vendimia.

Es un monovietal de Tempranillo localmente también denominada Tinto Fino. Proviene de viñedos con edades comprendidas entre los 15 y 30 años de varios pueblos de Ribera del Duero ( Pesquera de Duero, Quintanilla de Onésimo, Quintanamanvirgo y Gumiel de Mercado ). Los suelos de sus viñedos son calizos, pedregosos y principalmente se sitúan en las zonas comprendidas como terrazas de valle del río Duero.

Es un vino con mucha fruta, jovial en boca, pero a la vez con unos taninos dulces de su breve paso por barrica. Creemos que tiene un potencial de guarda / mejoría en botella de unos 4/5 años. Es un vino con el que intentamos transmitir el carácter más frutal de la Tinto Fino ribereña.

Nuestra marca SEMBRO lleva establecida en los mercados 20 años y su consumo se reparte entre un 75 % para el mercado nacional y un 25 % para el internacional. La producción media anual es de unas 250.000 botellas, de las que un 4 % son en formato magnum.

Alcohol: 15 % vol. pH: 4,8 Acidez: 5,2 g/l en H2T Azúcar residual: 1,7 g/L



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## Semidulce Amor del Bueno

Sabor único que sorprende en este agradable Semidulce

Vino Blanco Semidulce. Ecológico de la tierra de Extremadura.

Este semidulce ha sido elaborado en Bodegas Cerro La Barca. Tiene una curación de 3 meses, de maduración joven con un agradable sabor semidulce.

Bodegas Cerro la Barca es una bodega de reciente creación. Nace como un ambicioso proyecto de 2 jóvenes enólogos que tras acumular años de experiencia en el mundo del vino deciden unirse para elaborar y comercializar sus propios caldos. La filosofía que ha guiado su labor desde los comienzos es el predominio de la calidad por encima de todo.

El proceso de producción de sus caldos comienza con un control del trabajo en el campo. Seleccionando los mejores frutos entre mas de cientos de viñedos. Con los primeros rayos de sol del día se comienza la vendimia manual en cajas perforadas de 20 kg e inmediatamente se trasladan a la bodega. Desde el momento en el que la uva entra en la bodega se realiza un control exhaustivo de la temperatura con el fin de evitar posibles oxidaciones, conservando así, todo el aroma de la piel de la uva durante su maceración. Una vez que la uva se encuentra en la bodega comienza lo que se conoce propiamente como el proceso de producción del vino.

ILDEFONSO ARAGON E HIJOS S.L. , Crta. Comarcal CA-213 km.1, C.P 11140 Conil (Cadiz).  
Tfno: 956442222, email; [info@aragonehijos.com](mailto:info@aragonehijos.com)



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## EMBRUMAS

Semidulce Afrutado

-  Verdejo
-  De color amarillo pajizo, pálido, muy luminoso
-  En nariz despliega aromas de frutas de hueso y fruta blanca.
-  Amplio, amable y dulce, con una fresca acidez y un final largo y afrutado
-  Como aperitivo a cualquier hora y para degustar con pescados, mariscos, arroces y pastas
-  5 - 7° C

ILDEFONSO ARAGON E HIJOS S.L. , Crta. Comarcal CA-213 km.1, C.P 11140 Conil (Cadiz).  
Tfno: 956442222, email; [info@aragonehijos.com](mailto:info@aragonehijos.com)



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## Machaquito®

ANÍS Y LICORES

- Anís Dulce
- Anís Extraseco Bidestilado
- Anís Extraseco Tridestilado



LICOR DE HIERBAS LICOR CON GUINDAS



LICOR DE CAFÉ

HJO DE RAFAEL REYES S.A.



machaquito.com



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



**Aguardenteiro**  
Aguardiente de Orujo  
Licor Hierbas  
Crema  
Speculoos  
Café  
Miel  
1 L / 70 Cl

**Di Rosa**  
Amaretto  
70 Cl



**Iratxo**  
Pacharán  
Frasca 1 L / 1 L



**Divinita**  
Limoncello  
Licorera 70 Cl / 70 Cl



**MEX**  
Cremas con tequila  
Fresa  
Mango  
Maracuyá  
Melón  
70 Cl



**Westport**  
Whisky & Cream  
70 Cl



**Królowa**  
Vodka from  
Poland  
70 Cl



# ARAGÓN e HIJOS

DISTRIBUCION DE BEBIDAS



## Jarabes Sanz

Cocktail Syrups 1 L / 70 Cl / 670 ml

Agave Azul	Falernum	Manzana Verde
Arándanos	Flor de Sauco	Maracuyá
Avellana	Frambuesa	Melocotón
Azúcar Moreno	Fresa	Melón
Azúcar Ahum. Caña	Frutas del Bosque	Menta
Blue Curaçao	Granadina	Naranja
Bubblegum	Grosella	Orgeat
Canela	Guayaba	Piña
Caramelo	Jarabe de Azúcar	Plátano
Cassis	Jengibre y Guindilla	Rosas
Chile	Leche de Coco	Vainilla
Chocolate	Limón	Violeta
Chocolate Blanco	Mandarina	Zarza
Coco	Mango	



## Sanz PureFruit

Fresa  
Frutas del bosque  
Mango  
Maracuyá  
Piña  
670 ml

## Nordpol

Licor de frutas 70 Cl

Amaretto	Frambuesa
Avellana	Fresa
Bellota	Guindas
Blue Curaçao	Manzana Verde
Café	Melocotón
Canela	Melón
Cassis	Mora
Coco	Plátano



Charly's  
Triple Sec  
1 L



Brasilla  
Cachaça  
1 L



## Bucanero

Mojito  
Ready to Serve  
1 L



## Mulata

Concentrado para Mojitos  
Concentrado para Coctelería  
Concentrado para Piña Colada  
1,5 L / 3 L